

Q/HMRS

呼和浩特市蒙荣食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q1 501496-2018 有效期至: 2024年4月23日

Q/HMRS 0002S—2018

火锅蘸料



2018 - 04 - 18 发布

2018 - 04 - 22 实施

呼和浩特市蒙荣食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由呼和浩特市蒙荣食品有限公司提出。
本标准由呼和浩特市蒙荣食品有限公司起草。
本标准由呼和浩特市蒙荣食品有限公司批准。
本标准主要起草人：李富仁。

火锅蘸料

1 范围

本标准规定了火锅蘸料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、红腐乳、韭菜花、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、花椒、鸡精调味料、牛肉粉调味料、小茴香、白胡椒、水为原料，添加或不添加辣椒粉，添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、配料、混合、炆制、熬制、灌装、包装、杀菌等工艺制成的用于食用火锅时蘸食的调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7900 白胡椒

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

LS/T 3220 芝麻酱

LS/T 3311 花生酱

SB/T 10170 腐乳

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）的规定。

3 产品分类

产品根据是否添加辣椒粉分为：原味火锅蘸料、辣味火锅蘸料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。

4.1.2 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。

4.1.3 红腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。

4.1.4 韭菜花：应符合 SB/T 10439 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.10 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

4.1.11 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。

4.1.12 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

4.1.13 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.15 小茴香：应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	原味火锅蘸料	辣味火锅蘸料
色 泽	呈红褐色，色泽均匀，无霉素斑。	
滋、气味	具有花生酱、芝麻酱、红腐乳、韭菜花等混合后特有的滋、气味，无其他不良气味。	具有辣味和花生酱、芝麻酱、红腐乳、韭菜花等混合后特有的滋味和气味，无其他不良气味。
组 织 状 态	呈粘稠状态，粘稠适度、允许有油渍析出，不得有正常视力可见外来异物。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 65.0
酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0
过氧化值（以脂肪计），%	≤ 0.25

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

4.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。			
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行				

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾的使用应符合GB 2760规定，其质量指标应符合GB 1886.39的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

取试样 2 袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

7.2.2 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。

7.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

7.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

7.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

7.5 微生物指标检验

7.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

7.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的平板计数法检验。

7.5.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

7.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品12个独立包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

每批产品经本公司检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于 2 次，有下列情况之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净含量和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应按 GB/T 191、GB 6388 的规定执行。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全标准的要求

9.2.2 包装应密封严密，不得有破漏现象。包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

9.3 运输

9.3.1 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.2 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输过程不得曝晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

9.5 保质期

产品保质期为12个月。

