

天津市食品安全企业标准

火锅底料

备案号：
备案日期：2024 年 1 月 11 日

2024年 1月 11日发布

2024年 1 月 12日实施

天津市益东调味食品有限公司发布

前 言

本标准是根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市益东调味食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：赵亮勤

本标准于2010年7月16日首次发布。

本标准于2024年1月11日进行修订，修订内容如下：

--根据产品实际情况，将食品添加剂苯甲酸钠减掉，增加了山梨酸钾，并对食盐指标进行了调整。
对微生物指标大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌表述方式进行了调整。

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以豆瓣酱、盐渍辣椒、植物油、牛油、胡椒、麻椒、姜粉、食用盐、白砂糖、味精为原料，添加食品添加剂：呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经煸炒、混合、灭菌、灌装等工艺制成的火锅底料。

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 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 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱
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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法	
GB/T 5009.40	酱卫生标准的分析方法	
GB 5461	食用盐	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	预包装食品标签通则	
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	
GB 9683	复合食品包装袋	
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定	免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
QB/T 2845	食品添加剂	呈味核苷酸二钠
JJF 1070	定量包装商品净含量检测规则	
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		
国家质量监督检验检疫总局令第102号《食品标识管理规定》		

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 豆瓣酱

应符合GB2718的规定

3.1.2 盐渍辣椒

应符合GB2714的规定

3.1.3 植物油

应符合GB2716的规定

3.1.4 牛油

应符合GB10146的规定

3.1.5 胡椒、麻椒、姜粉

应符合GB/T15691的规定

3.1.6 食用盐

应符合GB5461的规定

3.1.7 白砂糖

应符合GB317及GB13104的规定

3.1.8 味精

应符合GB/T8967及GB2720的规定

3.1.9 呈味核苷酸二钠

应符合QB/T2845的规定

3.1.10 山梨酸钾

应符合GB1886.39的规定

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1：感官要求

项目	要求
色泽	红褐色，有光泽
滋味与气味	酱香，味麻辣，无异味
组织形态	酱状、可见豆瓣、辣椒碎屑和辣椒籽
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2：理化指标

项目	指标
干燥失重 (g/100g) ≤	20
食盐 (以NaCl计)/(g/100g)	15-25
酸价 (以脂肪计) (KOH)/(mg/g) ≤	5.0
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.3
总砷 (以As计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅 (以Pb计)/(mg/kg) ≤	1.0
黄曲霉毒素B1 (μg/kg) ≤	5.0
净含量	标示量：其偏差符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3：微生物指标

项目	指标			
大肠菌群 (cfu/g)	采样方案及限量			
	n	c	m	M
	5	2	10	10 ²
金黄色葡萄球菌 (cfu/g)	采样方案及限量			
	n	c	m	M
	5	2	100	10000
沙门氏菌	采样方案及限量 (/25g)			
	n	c	m	M
	5	0	0	---

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

4 试验方法

4.1 感官检验

用目测、鼻闻、口尝。
将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观测其色泽、形态、杂质，闻其气味并品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.2.2 食盐

按 GB/T 5009.40 的规定执行。

4.2.3 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

4.2.6 黄曲霉毒素 B1

按 GB/T 18979 的规定执行。

4.3 微生物指标

4.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定执行。

4.3.2 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 第二法的规定执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070-2005 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批原材料、同一班次、同一规格、同一生产线生产的产品为一批，在每批中随机抽样，取样数量一般不少于 20 个最小包装。

5.2 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官、干燥失重、食盐、大肠菌群。

产品检验合格后方可出厂。

5.3 型式检验

型式检验项目包括本标准的全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- 新产品投产前；
- 当原料来源、设备有改变时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判断规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该批产品为合格品。微生物指标出现不合格项目时，则判定该批产品不合格，且不得复验。检验项目中（微生物项目除外）有不合格项目，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及《食品标识管理规定》。产品外包装箱上应按 GB/T 191 的规定标注必要的图示标志。

6.2 包装

产品销售包装采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定；外包装箱选用清洁、干燥、严密、无异味、无破损的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须保持清洁卫生，有防雨防晒设施；不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

6.4 贮存

产品常温保存在阴凉通风的仓库内，堆放应隔墙离地 20cm 以上。不得与有毒、有害、有异味物品混堆混放。

6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封，保质期为 18 个月。
