

备案号：QB64/0401S-2023

# Q/YFDS

## 宁夏银福鼎食品有限公司企业标准

Q/YFDS 0001S—2023

---

### 火锅底料

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

宁夏银福鼎食品有限公司 发布

## 前 言

本文件卫生指标是参考GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》和DBS64/003-2018《食品安全地方标准 火锅底料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/YFDS0001S-2018《火锅底料》。

本文件与Q/YFDS0001S-2018比较主要变化如下：

——修改了产品配料；

——修改了产品分类；

——增加了微生物指标。

本文件由宁夏银福鼎食品有限公司提出。

本文件由宁夏银福鼎食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：张改宁、马小燕。

本文件有效期五年。

# 火锅底料

## 1 范围

本标准规定了火锅底料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油或牛油或鸡油、饮用水、辣椒、花椒、藤椒、番茄、番茄酱、南瓜、黄椒、菌菇类、香辛料、调味品、豆豉、白砂糖、食盐、味精、鸡精、芝麻、桂圆、枸杞、茶叶、蛹虫草、大枣、人参（人工种植）、果干等为原料，经清理、拼配、熬制加工制成不同口味的火锅底料。

## 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
  - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
  - 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
  - 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
  - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
  - 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
  - GB/T 11761 芝麻
  - 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 18672 枸杞
  - 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 30391 花椒
  - SB/T 10371 鸡精调味料
- 原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

根据配料不同产品分为以下几类。

- a) 牛油麻辣火锅底料；
- b) 菌汤火锅底料；
- c) 番茄火锅底料；
- d) 金汤火锅底料；
- e) 清油麻辣火锅底料；
- f) 清汤火锅底料；
- g) 藤椒火锅底料；
- h) 麻辣烫调味料；
- i) 大盘鸡调味料；
- j) 麻辣鱼调味料；
- k) 麻婆豆腐调味料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 豆豉应符合 GB 2712 要求。
- 4.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。
- 4.1.3 味精应符合 GB 2720 要求。
- 4.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.5 牛油、鸡油应符合 GB 10146 要求。
- 4.1.6 食盐应符合 GB/ 5461 要求。
- 4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 要求。
- 4.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。
- 4.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.1.11 饮用水、辣椒、藤椒、桂圆、茶叶、蛹虫草、调味品、菌菇、番茄、番茄酱、南瓜、黄椒、人参、大枣、干果应符合相关食品安全标准要求。

### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 指 标                              |
|-------|----------------------------------|
| 色 泽   | 具有火锅底料应有的色泽，色泽正常                 |
| 气味与滋味 | 具有各自品种火锅底料应有的香味与滋味，无哈喇味、无异味      |
| 形 态   | 具有各自品种火锅底料应有的形态，混料均匀，无正常视力可见外来杂质 |

### 4.3 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   |
|------------------------|-------|
| 氯化钠/%                  | ≤30.0 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) | ≤5.0  |
| 过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)  | ≤0.25 |
| 总砷（以 As 计） / (mg/kg)   | ≤0.4  |
| 铅（以 Pb 计） / (mg/kg)    | ≤0.9  |
| 黄曲霉毒素 B1 / (μg/kg)     | ≤5.0  |

#### 4.4 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               | 指 标  |
|-------------------|------|
| 大肠菌群 / (MPN/100g) | ≤30  |
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 |

#### 5 食品添加剂

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

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。  
7.2 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。  
7.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。  
7.4 铅按 GB 5009.12 规定进行。  
7.5 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。  
7.6 过氧化值按 GB 5006.227 规定方法检验。  
7.7 黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 规定方法检验。  
7.8 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。  
7.9 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

#### 8 检验规则

8.1 以同一批配料、同一班次、同一品种的产品为一批，从每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。

#### 8.2 出厂检验和型式检验

8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、酸价、过氧化值、大肠菌群。

8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

### 9 标志、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

#### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

#### 9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

#### 9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。