

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS64 / 003—2018

食品安全地方标准 火锅底料

2018 - 06-01 发布

2018- 12-01 实施

宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会

发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会提出并归口。

本标准起草单位：宁夏回族自治区食品检测中心、宁夏回族自治区卫生和计划生育监督局、宁夏大学。

本标准主要起草人：樊桂红、王宁珍、奚慧洋、李雯、赵艳、邱治涛、吴明、张慧玲、黄锋、刘敦华。

食品安全地方标准

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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、食用动物油脂、水、食用盐、香辛料、辣椒、豆瓣酱、豆豉、白砂糖、番茄酱、芝麻酱、花生酱等为原料，以不同的组合，添加或不添加其他辅料，经相应工艺加工制成的不同类型的火锅底料。

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/T 317 白砂糖
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2716 食用植物油卫生标准
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 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检验
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 5009.227 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

液态火锅底料

预包装火锅底料销售包内容物在常温下呈液体状、易流动。

3.2

半固态火锅底料

预包装火锅底料销售包内容物在常温下呈固液混合态，易改变形态。

3.3

固态火锅底料

预包装火锅底料销售包内容物在常温下呈固态，不易改变形态。

3.4

单一包火锅底料

预包装火锅底料销售包内只有一个单一的包装。

3.5

组合包火锅底料

预包装火锅底料销售包内有两个或两个以上使用前混合的小包装。

4 产品分类

4.1 根据产品的物理性状可有以下类别：

- a) 液态火锅底料；
- b) 半固态火锅底料；
- c) 固态火锅底料。

4.2 根据包装形式产品可有以下类别：

- a) 单一包火锅底料（每份最小包装单元中只有一个单一包装）；
- b) 组合包火锅底料（每份最小包装单元中有两个或两个以上使用前混合的小包装）。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 豆瓣酱、豆豉应符合 GB 2712 要求。
- 5.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 5.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 要求。
- 5.1.4 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 5.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 5.1.6 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 5.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。
- 5.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 要求。

5.1.9 其他原辅料应符合相关标准要求。

5.2 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		
	液态火锅底料	半固火锅底料	固态火锅底料
色 泽	具有本品种火锅底料应有的色泽，色泽正常		
气味与滋味	具有本产品种火锅底料应有的香气与滋味，无异味		
组织形态	常温下呈液态，易流动，无肉眼可见外来杂质	常温下呈固液混合态，有一定流动性，无肉眼可见外来杂质	常温下呈固态，无流动性，无肉眼可见外来杂质

5.3 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
酸价 ^{a, b} （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5.0
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤1.0
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤5.0
a 产品中使用酸性配料的，如食醋、酸度调节剂等，此项不适用	
b 仅限配料中含有食用油脂的产品	

5.4 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/（MPN/100g）	≤30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，闻其气味，品尝滋味，检查有无杂质。

8.2 总砷

按GB 5009.11规定方法检验。

8.3 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

8.4 酸价

按GB 5009.229规定方法检验。

8.5 过氧化值

按GB 5009.227规定方法检验。

8.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定方法检验。

8.7 微生物指标

8.7.1 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。

8.7.2 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批配料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每批产品中随机抽样2kg进行检验，每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。

9.2 检验

9.2.1 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官指标、酸价、过氧化值、大肠菌群。

9.2.2 型式检验

正常生产时每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、设备有较大变化时；
- c) 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有较大差异时；

e) 国家监管部门提出要求时。

9.3 复验

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验，以复验结果为准。微生物指标不合格时不得复验。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

10.2 包装

10.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的包装容器装。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。

10.2.2 外包装用纸箱或其他容器装。

10.3 运输

10.3.1 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。

10.3.2 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。

10.4 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。
