

# DBS61

## 陕西省食品安全地方标准

DBS61/0009-20XX

代替 DBS 61/0009-2016

### 食品安全地方标准

### 火锅底料

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准代替 DBS61/ 0009—2016《食品安全地方标准 火锅底料》。

本标准与 DBS61/ 0009—2016 相比，主要变化如下：

- 修改了“范围”；
- 删除了“规范性引用文件”；
- 修改了“术语和定义”，增加了“火锅底料”和“清汤火锅底料”的定义，删除了“单一包火锅底料”和“组合包火锅底料”的定义；
- 修改了“原料要求”；
- 修改了“感官要求”及其检验方法；
- 修改了“理化指标”，修改了“酸价”、“亚硝酸盐”、“总砷”、“铅”的指标要求，增加了“固形物”的指标要求；
- 修改了“酸价”、“过氧化值”、“黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>”的检验方法；
- 删除了“其他真菌毒素限量”、“农药最大残留量”、“微生物要求”；
- 修改了“食品添加剂”的要求；
- 删除了“生产过程”、“标签”；
- 增加了“其他”；
- 增加了“附录 A”总固形物的检验方法。

本标准主要起草单位：西安市产品质量监督检验院、陕西穆堂香调味食品有限公司、陕西竹园村食品科技股份有限公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、西安市食品药品检验所、华研检测集团有限责任公司、西安中检科测试认证技术有限公司、西安市质量与标准化研究院、陕西理工大学、靖边县食品检验检测中心。

本标准主要起草人：张耀武、芦智远、吕岩、张亚锋、穆占伟、魏仁会、穆登峰、郭保绪、彭辉、陈刚、卫文红、李红光、刘欣、武苗、张肖、耿敬章、张铁锋、朱自强。

本标准历次版本信息：

- DBS61/0009- 2016。

# 食品安全地方标准 火锅底料

## 1 范围

本标准适用于火锅底料。  
本标准不适用于火锅蘸料（油碗）。

## 2 术语和定义

### 2.1 火锅底料

以食用油脂、水、食用盐、香辛料、酱类、豆制品、食糖、酱腌菜、蔬菜及其制品等中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂及其他辅料，经预处理、炒制或熬制、包装等工艺制成的火锅用调味料。

### 2.2 液态火锅底料

常温下呈液体状、易流动的预包装火锅底料。

### 2.3 半固态火锅底料

常温下呈固、液混合状，且易改变形态的预包装火锅底料。

### 2.4 固态火锅底料

常温下呈固体状，不易改变形态的预包装火锅底料。

### 2.5 清汤火锅底料

以畜禽肉骨、水、食用盐、香辛料、酱类、豆制品、食糖、蔬菜及其制品等中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂及其他辅料，较少使用麻辣料和食用油的液态火锅底料。如：番茄火锅底料、菌菇火锅底料等。

## 3 分类

火锅底料按产品常温形态分为：液态火锅底料、半固态火锅底料、固态火锅底料；按产品销售包装类型分为：单一包装火锅底料、组合包装火锅底料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	液态火锅底料	半固态火锅底料	固态火锅底料	
色泽	具有本产品相应的色泽			取适量试样于白色瓷盘，在自然光下观察色泽，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味气味	具有本产品相应的香气、滋味，无异味			
组织形态	常温下呈液态	常温下呈固液混合态	常温下呈固态	
杂质	无肉眼可见外来杂质			

### 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			检验方法
	液态火锅底料	半固态火锅底料	固态火锅底料	
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25			GB 5009.227
亚硝酸盐 <sup>b</sup> (以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计) / (mg/kg) ≤	10			GB 5009.33
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.1	0.2	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.1	0.2	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0			GB 5009.22
总固形物 <sup>c</sup> / (g/100g) ≥	30.0	—	—	附录 A

注 a: 不适用于配料中含有食醋、酸味调节剂的火锅底料；配料中含有豆瓣酱时不应超过 4.0 mg/g。  
注 b: 仅适用于含腌渍蔬菜的火锅底料。  
注 c: 仅适用于清汤火锅底料。

### 4.4 其他污染物限量

其他污染物应符合 GB 2762 中复合调味料的规定。

### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中复合调味料的规定。

## 5 其他

### 5.1 制样

组合包装火锅底料应混合处理后取样。

### 5.2 标签

标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定，并标注产品类型。

## 附录 A (规范性) 总固形物的测定

### A.1 仪器

- A.1.1 恒温干燥箱：控温精度 $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- A.1.2 干燥器：内盛干燥剂
- A.1.3 分析天平：感量0.1mg
- A.1.4 称量皿
- A.1.5 海砂
- A.1.6 恒温水浴锅
- A.1.7 组织捣碎机

### A.2 分析步骤

#### A.2.1 试样准备

单一包装的清汤火锅底料样品混合均匀后取样。

组合包装火锅底料取样时，应将干制蔬菜包、干制菌菇包等全部料包倒入组织捣碎机内捣碎，混合均匀后取样。

#### A.2.2 测定

称取试样5g~10g(精确至0.0001g)于已知称量恒重并盛有一定量海砂的称量皿中，在水浴上蒸发至干，取下称量皿，擦干附着的水分，在放入恒温干燥箱内，在 $101^{\circ}\text{C}$ ~ $105^{\circ}\text{C}$ 下烘2h，取出移入干燥器内冷却，30min后称量，再次放入恒温干燥箱内烘干，直至恒重。

#### A.2.3 结果计算

按式(A.1)计算总固形物：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

式中：

$X$ ——样品中总固形物的含量，g/100g；

$m$ ——试样的质量，g；

$m_1$ ——烘干后试样加海砂和称量皿的质量，g；

$m_2$ ——海砂和称量皿的质量，g；

所得结果保留至一位小数。

#### A.2.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。

---