

# 《减（淡）盐火锅调味料》团体标准编制说明

## （征求意见稿）

### 一、任务来源及起草单位

#### （一）任务来源

2024年4月份，中国食品工业协会批准：霸州市津恺食品有限公司等3家单位为《减（淡）盐火锅调味料》团体标准起草单位。

#### （二）起草单位及人员名单

起草单位：霸州市津恺食品有限公司、廊坊奥悦明食品科技有限公司、北京咏正祥餐饮管理有限公司。

人员名单：朱振领、朱勃有、王彦生、董立强、张林、邱贺民、朱勃宇、朱勃存、朱勃通、夏美娇、武亚丽、曹鹏。

### 二、起草组分工

霸州市津恺食品有限公司：负责样品采集、检验、分析《减（淡）盐火锅调味料》团体标准的起草工作。

廊坊奥悦明食品科技有限公司：负责部分样品的采集工作。

北京咏正祥餐饮管理有限公司：负责相关事宜协调工作。

### 三、标准制订的目的和意义

世界卫生组织（WHO）建议成年人每人每天食盐摄入量不超过5克，而我国居民盐摄入量居世界前列，人均高达11克以上。其中有相当一部分的盐来源于日常购买的加工食品、餐馆就餐和外卖食品中。预包装食品和餐馆就餐为公众提供了丰富的饮食选择，但在美味佳肴的背后隐藏着非常多的含盐大户，往往是“高盐”的重灾区。减少食盐摄入是预防高血压及心血管疾病最简单有效的方法。为了公众健康，食品行业和餐饮企业有责任、有义务生产和提供更加营养健康的食品，减少食品中盐的使用量，使用低钠盐、使用天然香辛料“以鲜代盐”，以及技术创新，研发出更科学更低盐的食品配方。《中国居民膳食指南（2022）》提炼出了平衡膳食八准则五指出：“少盐少油，控糖限酒”，培养清淡饮食习惯，

少吃高盐和油炸食品。成年人每天摄入食盐不超过 5g。故此，淡盐火锅调味料的意义在于：淡盐火锅调味料在保证其美味的同时，减少原料中食盐的含量让火锅调味料口味变得更加鲜香清淡，使人们在享受美味的同时也满足了人们对健康的追求，同时，有助于减少因盐摄入过量而引起的各种疾病的发生，是一种有益于人体健康的食物。

#### **四、编制过程**

2024 年 3 月份，《减（淡）盐火锅调味料》团体标准，立项公示。

2024 年 4 月 5 日，《减（淡）盐火锅调味料》团体标准，立项公示到期，经中国食品工业协会研究决定：霸州市津恺食品有限公司等 3 家单位为《减（淡）盐火锅调味料》团体标准起草单位。

2024 年 4 月份，成立了起草小组，制定《减（淡）盐火锅调味料》团体标准。

2024 年 4 月 29 日，霸州市津恺食品有限公司组织了《减（淡）盐火锅调味料》团体标准修订的启动和讨论会议。经初审，专家对标准的讨论稿提出了建设性的指导意见。

#### **五、标准制订的基本原则和依据**

- 1、依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》。
- 2、卫生要求、微生物指标按相关的食品安全国家标准执行。

#### **六、主要章、条确定的原则**

本文件规定了减（淡）盐火锅调味料的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

##### **（一）、术语和定义**

##### **1、减盐火锅调味料、淡盐火锅调味料**

食用火锅时专用的复合调味料，包括减（淡）盐火锅底料、减（淡）盐火锅蘸料。

##### **2、参考火锅调料**

以 T/CNFIA 111 火锅调料中要求，火锅底料中食盐含量参考值为食用盐  $\leq$  12%(以 Cl-计)；火锅蘸料中食盐参考值为食用盐  $\leq$  8%(以 Cl-计)。

### 3、减（淡）盐火锅底料

以食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加辅料及食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，按一定配方制成的，用于调制火锅底料的复合调味料。

注：辅料可包括但不限于食用动物油脂或植物油、酸汤调味料、番茄酱、大枣、桂圆、枸杞子、莲子、酱油、食用菌、食醋、蚝油、柠檬干、山楂干、食用植物酵素、豆豉、豆瓣酱、芝麻、辣椒、鸡精调味料等。

### 4、减（淡）盐火锅蘸料

以芝麻酱、食用植物油、食糖、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加辅料及食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，按一定配方制成的，用于食用火锅时蘸食的复合调味料。

注：辅料可包括但不限于花生酱、鸡精调味料、麦芽糖、腐乳、黄豆酱、韭菜花、酱油、食醋、蚝油、虾酱、水果及制品、芝士、食用植物酵素、辣椒、香辛料等。

## （二）、产品分类

1、减（淡）盐火锅底料根据形态分为固态火锅底料、半固态火锅底料、液态火锅底料。

#### 1.1、固态火锅底料

以食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，按一定配方混合制成的，用于调制的固态的火锅底料。

#### 1.2、半固态火锅底料

以食用动物油脂或食用植物油、食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，用于调制的半固态的火锅底料。

### 1.3、液态火锅底料

以食用植物油、食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，用于调制的液态的火锅底料。

2、减（淡）盐火锅蘸料根据风味分为传统味、原本味、酵素味、水果味、芝士味。

#### 2.1 传统味

以芝麻酱、食用植物油、食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 2.2 酵素味

以芝麻酱、食用植物油、食用植物酵素为主要原料，添加食糖、食用盐、味精、香辛料，添加或不添加花生酱、鸡精调味料、黄豆酱、腐乳、韭菜花、辣椒、虾酱等调味料，不含苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、黄原胶，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 2.3 水果味

以芝麻酱、食用植物油、水果及制品、食糖、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加辅料，按一定配方混合制成的，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 2.4 芝士味

以芝麻酱、食用植物油、芝士、食糖、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加辅料，按一定配方混合制成的，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低 30%以上，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态

或液态的复合调味料。

### （三）、技术要求

#### 1、原辅料质量要求

- 1.1 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 1.3 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 1.4 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 1.5 食用植物酵素应符合QB/T 5323的规定。
- 1.6 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 1.7 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 1.8 韭菜花应符合SB/T 10439的规定。
- 1.9 食糖应符合GB 13104 的规定。
- 1.10 番茄酱应符合GB/T 14215的规定。
- 1.11 香辛料应符合GB/T1279.1、GB/T 15691的规定。
- 1.12 豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 1.13 芝士应符合GB 25192的规定。
- 1.14 水果及制品应符合GB/T 31121的规定。
- 1.15 其他辅料应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。

#### 2、感官要求

##### 2.1 减（淡）盐火锅底料感官要求

表 1 减（淡）盐火锅底料感官要求

项 目	要 求		
	固态火锅底料	半固态火锅底料	液态火锅底料
色泽	具有产品应有的色泽		
气味	具有产品应有的气味		
滋味	具有产品应有的滋味、无异味		
体态	无异物及肉眼可见的杂质		

## 2.2 减（淡）盐火锅蘸料感官要求

表 2 减（淡）盐火锅蘸料感官要求

项 目	要 求				
	传统味	原本味	酵素味	水果味	芝士味
色泽	具有产品应有的色泽				
气味	具有产品应有的气味		具有相应酵素的气味	具有相应水果的气味	具有奶香气味
滋味	具有产品应有的滋味、无异味		具有口感酸甜的滋味	具有相应水果的滋味	具有酸、甜、咸三种味道，应带有奶香味
体态	液态、半固态或固态，应无异物及肉眼可见的杂质				

## 2.3 减（淡）盐火锅底料理化指标

表 3 减（淡）盐火锅底料理化指标

项 目		指 标		
		固态火锅底料	半固态火锅底料	液态火锅底料
水分/(%)	≤	20.0	70.0	—
全氮（以氮计）/(g/100g)	≥	0.8		
氨基酸态氮 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	0.15		
食用盐（以 Cl <sup>-</sup> 计）/(%)	≤	8		
酸价 <sup>b</sup> （以 KOH 计）/(mg/g)	≤	4.0		
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		

<sup>a</sup> 限于添加发酵制品（如酿造酱油、发酵酱类、腐乳等）的产品。  
<sup>b</sup> 限于添加食用动、植物油脂的产品。

## 2.4 减（淡）盐火锅蘸料理化指标

表 4 减（淡）盐火锅蘸料理化指标

项 目		指 标		
		固态	半固态	液态
水分/(%)	≤	20.0	70.0	—
全氮（以氮计）/(g/100g)	≥	1.0		
氨基酸态氮 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	0.15		
食用盐（以 Cl <sup>-</sup> 计）/(%)	≤	5		
酸价 <sup>b</sup> （以 KOH 计）/(mg/g)	≤	4.0		
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		

<sup>a</sup> 限于添加发酵制品（如酿造酱油、发酵酱类、腐乳等）的产品。  
<sup>b</sup> 限于添加食用动、植物油脂的产品。

## 2.5 微生物指标

表 5 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
注： <i>n</i> ：同一批次产品应采集的样品件数； <i>c</i> ：最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数； <i>m</i> ：微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）； <i>M</i> ：微生物指标的最高安全限量值。				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
<sup>b</sup> 仅限于火锅蘸料。				

## 七、关于引用检验方法标准

本标准中涉及火锅调料产品的检验方法均有相应的国家标准，直接引用。

## 八、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本标准各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

## 九、参考文献：

- 1、T/CCIAS 009-2023 减盐酱油
- 2、T/CCLAS 023-2023 轻盐榨菜
- 3、T/CCLAS 022-2023 减盐火锅底料
- 4、SB/T 10295 调味品名词术语 综合（修改 征求意见稿）
- 5、《中国居民膳食指南（2022）》