

附件一：

四川省食品生产经营安全协会团体标准制修订
立项申请书

项目名称 (中文)	番茄火锅底料			项目名称 (英文)	Tomato Hot Pot Base
制定或修 订	☒ 制定		☐ 修订	被修订标准号	无
采用程度	☐ IDT	☐ MOD	☒ NEQ	采标号	无
国际标准 名称 (中文)	无			国际标准名称 (英文)	无
ICS 分类号	67.220			中国标准分类 号	X66
牵头单位	四川百品味源生物科技有限公司			计划起止时间	2025 年 10 月 1 日-2025 年 12 月 31 日
单位地址	四川省眉山市东坡区经济技术开发区东区创业路 19、21 附 1 号				
联系人	古明亮	联系电话	15883332813	邮箱	261024780@qq.com
起草单位	四川百品味源生物科技有限公司、四川百品众合餐饮发展集团有限公司、成都百品味源餐饮有限责任公司				
目的、意义 或必要性	1. 市场现状：番茄火锅底料是在传统清汤火锅基础上创新发展起来的新兴品类，凭借其酸爽开胃的独特风味和健康营养的特性，深受非嗜辣消费者的喜爱，市场规模持续快速增长。然而，目前该品类在生产过程中缺乏统一的标准规范，导致市场上产品质量差异显著，在原料选用、加工工艺、质量控制等环节存在较大随意性。部分产品出现风味失真、特征性指标不明显等问题，严重影响了消费体验，扰乱了市场秩序，损害了消费者权益，制约了行业整体水平的提升				



	与健康发展。因此，亟须制定番茄火锅底料的团体标准，以规范企业生产行为、提升产品质量、维护公平竞争环境，推动该细分品类实现可持续高质量发展。 2. 行业需求：目前，火锅底料类产品虽有国家标准、行业标准及地方标准（如 GB/T 45662-2025《火锅底料质量通则》、DB51/ 001-2016《食品安全地方标准 火锅底料》）作为通用规范，但均未针对番茄火锅底料这一细分品类提出专门规定。企业在生产过程中缺乏明确的技术依据和品质指引，面临“无标可依”的困境，一定程度上阻碍了产品创新与行业升级。 3. 品质与消费保障：制定专项标准可明确原料品质、产品关键品质指标，同时规范标签标志，保障消费者知情权与选择权。 4. 产业升级：通过标准引导企业提升生产工艺与品质管控水平，推动番茄种植、加工、餐饮等上下游产业协同发展，增强四川地区番茄火锅底料的市场竞争力。
范 围 和 主 要 技 术 内 容	1. 范围：本标准规定番茄火锅底料的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期，描述了试验方法。适用于番茄火锅底料的生产、检验和销售。 2. 主要技术内容：术语定义、分类、原辅料要求、感官要求、理化指标、安全指标、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。
国 内 外 情 况 简 要 说 明	1. 国内情况：近年来，番茄火锅底料作为火锅底料市场中高速增长的分品类，其市场增长率在 20%左右，但无专项团体标准，仅可参考 GB/T 45662-2025《火锅底料质量通则》、DB51/ 001-2016《食品安全地方标准 火锅底料》等相关标准，上述标准未针对番茄原料特性及产品风味需求制定专属指标，适用性不足。部分龙头企业已制定企业标准，但缺乏行业通用性。 2. 国际情况：国际上无直接对应的“番茄火锅底料”标准，欧美国家调味品标准（如美国 FDA《食品法典》、欧盟 EC178/2002 法规）仅对食品通用安全指标作出规定，未涉及火锅底料细分品类；日韩等亚洲国家虽有火锅相关调味品标准，但原料与工艺差异较大，参考价值有限。 3. 标准定位：本标准将结合国内番茄火锅底料生产实际与消费需求，弥补现有标准空白，达到国内领先水平。为行业提供全面、可操作的技术依据，推动番茄火锅底料产品实现标准化和品质化发展。



牵头单位	味源生物科技 （签字、盖公章） 2025年9月24日 陈子
专业委员会或项目组意见	（签字、盖公章） 年 月 日
协会意见	同意 2025年9月28日 宜宾市安全生产协会 （签字、盖公章） 6101040871037

注：如本表空间不够，可另附页

