

# Q/GXZL

## 广西中柳食品科技有限公司企业标准

Q/GXZL 0007S—2021

---

### 螺蛳粉味火锅底料

2021-11-16 发布

2021-12-05 实施

广西中柳食品科技有限公司 发布



## 前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

本标准按 GB/T 1.1-2020 规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西中柳食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾沛毅、罗金波。

本标准于2021年11月16日发布，2021年12月05日实施。

## 螺蛳粉味火锅底料

### 1 范围

本标准规定了螺蛳粉火锅底料的范围、术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以独立包装的螺蛳汤包和辣椒油包、花生包、腐竹包、香醋包、酸笋包、酸豆角中的一种或几种组合包装而成的螺蛳粉味火锅底料。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 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 19618 甘草  
 GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30381 桂皮  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB/T 30387 月桂叶  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 NY/T 694 罗汉果  
 SB/T 10415 鸡粉调味料

### 3 术语和定义

#### 3.1

##### 螺蛳粉味火锅底料

由独立包装的螺蛳汤包和辣椒油包、花生包、腐竹包、香醋包、酸笋包、酸豆角包中的一种或几种组合包装而成的螺蛳粉味火锅底料。

#### 3.2

##### 螺蛳汤包

以水、螺蛳或螺蛳肉、猪骨、食用植物油、食用盐、味精、冰糖、八角、桂皮、小茴香、甘草、沙姜（山奈）、豆寇、月桂叶、草果、罗汉果、固态复合调味料、螺蛳汤膏、鸡粉调味料、鲜味复合调味料、生姜为原料，添加脱氢乙酸钠制作而成的螺蛳汤包。

#### 3.3

##### 香醋包

以食醋、大蒜、辣椒为原料制作而成的香醋包。

#### 3.4

##### 辣椒油包

以食用植物油、辣椒粉、大蒜、大葱、小葱、洋葱为原料制作而成的辣椒油包。

#### 3.5

##### 花生包

以花生、食用植物油为原料制作而成的花生包。

#### 3.6

##### 腐竹包

以腐竹、食用植物油为原料制作而成的腐竹包。

### 3.7

#### 酸豆角包

以酸豆角为主要配料生产的独立包装的配料包。

### 3.8

#### 酸笋包

以酸笋为主要配料生产的独立包装的配料包。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.1.2 猪骨

应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明，不得使用非经屠宰死亡的畜肉及非食用性原料，并应符合GB 2707的规定。

#### 4.1.3 螺蛳、螺蛳肉

螺蛳应鲜活，螺蛳肉应新鲜、无杂质、无异味，并符合GB 2733的规定。

#### 4.1.4 食醋

应符合GB 2719的规定。

#### 4.1.5 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.6 食用盐

应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

#### 4.1.7 花生

应符合GB/T 1532的规定。

#### 4.1.8 腐竹

应符合GB 2712的规定。

#### 4.1.9 冰糖

应符合GB 13104的规定。

#### 4.1.10 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.11 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415的规定。

4.1.12 固态复合调味料、螺蛳汤膏、鲜味复合调味料

应符合GB 31644或经备案有效的企业标准的规定。

4.1.13 八角

应符合GB/T 7652的规定。

4.1.14 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

4.1.15 月桂叶

应符合GB/T 30387的规定。

4.1.16 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

4.1.17 罗汉果

应符合NY/T 694或GB/T 20357的规定。

4.1.18 酸笋包、酸豆角包

外购，应符合GB 2714的规定。

4.1.19 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.20 小茴香、沙姜（山奈）、草果、豆蔻

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.21 大蒜、大葱、小葱、洋葱、生姜、辣椒

应新鲜、无异味、无腐烂现象，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.22 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求         | 检验方法  |
|-------|-------------|---|
| 色 泽   | 具该产品特有的色泽。  | 取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。 |
| 滋味与气味 | 酸、辣味柔和，无异味。 |   |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来杂质 |   |

## 4.3 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          |
|---|-----------------|---------------|
| 酸价(以脂肪计) <sup>a</sup> /(KOH)/(mg/g)             | ≤ 3.0           | GB 5009.229   |
| 过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> /(g/100g)               | ≤ 0.25          | GB 5009.227   |
| 总砷(以As计)/(mg/kg)                                | ≤ 0.4           | GB 5009.11    |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)                                 | ≤ 1.0           | GB 5009.12    |
| 亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> ) <sup>b</sup> /(mg/kg) | ≤ 20            | GB 5009.33    |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>c</sup> /(μg/kg)       | ≤ 10            | GB 5009.22    |
| 其他污染物限量   | 应符合 GB 2762 的规定 | GB 2762 规定的方法 |
| 其他真菌毒素限量  | 应符合 GB 2761 的规定 | GB 2761 规定的方法 |

<sup>a</sup> 仅适用于螺蛳汤料包、辣椒油包、花生包、腐竹包的混合检验。  
<sup>b</sup> 仅适用于酸笋包、酸豆角包的混合检验。  
<sup>c</sup> 仅适用于辣椒油包、花生包的混合检验。

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目              | 采样方案及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|------------------|---------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                  | n       | c | m               | M               |            |
| 沙门氏菌/( /25g)     | 5       | 0 | 0               | -               | GB 4789.4  |
| 副溶血性弧菌/( MPN/g)  | 5       | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.7  |
| 金黄色葡萄球菌/( CFU/g) | 5       | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.10 |

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。  
注 2: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关的规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样方法和取样量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求。

### 7.4 型式检验

7.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

### 7.5 判定原则

7.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判该批产品判为合格。

7.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目中有一项（或一项以上）不符合本标准要求时，应从该批产品中加倍抽样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果中仍有一项（或一项以上）不符合本标准要求，判该批产品为不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 8.3 运输



运输设备应洁净卫生，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

#### 8.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

#### 8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，保质期为6~12个月。

---

