

ICS

Q/LBWKJ

广西螺霸王食品科技有限公司企业标准

Q/LBWKJ 0003S—2021



火锅底料

食品安全企业标准备案号
450922 S-2021
有效期至2026年10月13日

2021-09-28 发布

2021-10-20 实施

广西螺霸王食品科技有限公司

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本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。

本文件由广西螺霸王食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：姚汉霖、龙仁进、姚镇江、吴长华。

本文件于2021年9月28日发布，2021年10月20日实施。

火锅底料

1 范围

本文件规定了火锅底料的术语和定义、产品分类、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。

本文件适用于以预包装的螺蛳汤料包或螺蛳酸汤料包、调味油包、螺蛳或螺蛳肉包为主要原料，配或不配预包装的腐竹包、酸笋包、酸笋酸菜包、酱卤肉包、菌菇包、花生、大豆拉丝蛋白条包、卤鹌鹑蛋包，经组合、封装等工艺加工制成的，食用时需将组合包启封后混合，作为火锅底料食用的非即食火锅底料。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 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/T 22106 非发酵豆制品
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 264031 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
 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)
 GB/T 30383 生姜
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 35883 冰糖
 SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺蛳汤料包

以饮用水、螺蛳、猪筒骨、食用盐、冰糖、辣椒、生姜、香辛料、复合调味料[饮用水、鸡(骨)肉提取物、螺蛳肉提取物、猪(骨)肉提取物、食用盐、老汤精粉(鸡肉提取物)、味精、酵母抽提物、白砂糖、葱、生姜、香辛料、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾]、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、黄原胶、CMC(羧甲基纤维素钠)、食品用香精,经原料预处理、熬煮、调配、过滤、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的螺蛳汤料包。

3.2

螺蛳酸汤料包

以饮用水、螺蛳、猪筒骨、复合调味料[饮用水、猪(骨)肉提取物、鸡(骨)肉提取物、螺蛳肉提取物、鱼肉提取物、牛(骨)肉提取物、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、调味食醋(饮用水、食用酒精、大米、食用盐、谷氨酸钠、苯甲酸钠)、乳酸、剁椒、老汤精粉(鸡肉提取物)、味精、生姜、葱、香辛料、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、谷氨酸钠]、食用盐、冰糖、生姜、香辛料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠为原料,经原料预处理、熬煮、调配、过滤、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的螺蛳酸汤料包。

3.3

调味油包

以食用植物油、葱头、香辛料、辣椒(或不添加)、特丁基对苯二酚为原料,经原料预处理、烹制、过滤、冷却、灌装等工艺加工制成的调味油包。

3.4

螺蛳包

以螺蛳为主要原料，辅以饮用水、螺蛳肉汤、食用盐、冰糖、辣椒、白酒、香辛料、食品用香精，经原料预处理、卤制、烘烤、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的螺蛳包。

3.5

螺蛳肉包

以螺蛳肉为主要原料，辅以蒜蓉酱、酱油、调味料酒、山梨酸钾、食品用香精，经过卤制、包装、杀菌等工艺加工制成的螺蛳肉包。

3.6

腐竹包

以腐竹、食用植物油为原料，腐竹经切片、油炸、滤油、冷却、包装等工艺加工制成的腐竹配料包。

3.7

酸笋包

以酸笋为主要原料，添加或不添加泡椒、剁椒、复合调味料[饮用水、食用植物油、豆瓣酱、葱、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉提取物、麦芽糊精、食用盐、老汤精粉（鸡肉）、味精、呈味核苷酸二钠、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、食品用香精]、食用植物油、白砂糖、辣椒、香辛料、脱氢乙酸钠，经漂烫、调味或不调味、包装、杀菌等工艺加工制成的酸笋包。

3.8

酸笋酸菜包

以酸笋、酸芥菜为主要原料，添加或不添加泡椒、剁椒、复合调味料[饮用水、食用植物油、豆瓣酱、葱、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉提取物、麦芽糊精、食用盐、老汤精粉（鸡肉）、味精、呈味核苷酸二钠、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、食品用香精]、食用植物油、白砂糖、辣椒、香辛料、脱氢乙酸钠，经漂烫、调味或不调味、包装、杀菌等工艺加工制成的酸笋酸菜包。

3.9

酱卤肉包

以鸡肉、鸭肉、牛肉中的一种为主要原料，添加饮用水、螺蛳汤料、食用盐、酱油、白砂糖、辣椒、白酒、香辛料、食品用香精，经原料预处理、卤制、包装、杀菌等工艺加工制成的酱卤肉包。

3.10

菌菇包

以杏鲍菇、食用猪油、剁椒、辣椒、食用盐、味精、复合调味料[饮用水、食用植物油、豆瓣酱、葱、螺蛳肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉提取物、麦芽糊精、食用盐、老汤精粉（鸡肉）、味精、呈味核苷酸二钠、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、食品用香精]、脱氢乙酸钠、山梨酸钾为原料，经烹制、调味、包装、杀菌等工艺加工制成的菌菇包。

3.11

花生包

以花生仁为主要原料，添加或不添加食用植物油，经油炸或烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的花生配料包。

4 产品分类

4.1 螺蛳粉味火锅底料

配料：螺蛳汤料包、调味油包、螺蛳（或螺蛳肉）包、腐竹包（或不配）、花生包（或不配）、酸笋酸菜包（或不配）、酱卤肉包（或不配）、菌菇包（或不配）、大豆拉丝蛋白条包（或不配）、卤鹌鹑蛋包（或不配）。

4.2 酸汤螺蛳火锅底料

配料：螺蛳酸汤料包、调味油包、螺蛳（或螺蛳肉）包、腐竹包（或不配）、花生包（或不配）、酸笋酸菜包（或不配）、酱卤肉包（或不配）、菌菇包（或不配）、大豆拉丝蛋白条包（或不配）、卤鹌鹑蛋包（或不配）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 螺蛳、螺蛳肉

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

5.1.2 鸡肉、鸡骨、鸭肉、猪筒骨、牛肉

应符合GB 2707、GB 31650的规定

5.1.3 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

5.1.4 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.5 辣椒

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 生姜

应符合GB/T 30383、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.7 香辛料

应符合GB/T 15691的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.8 复合调味料

应符合GB 31644或其质量安全标准的规定，其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

5.1.9 泡椒、剁椒、蒜蓉酱、酸笋、酸芥菜、大豆拉丝蛋白条包、卤鹌鹑蛋包

应符合其质量安全标准的规定，其生企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

5.1.10 味精

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

5.1.11 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

5.1.12 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.13 葱头

应清洁，无虫蛀，无霉变，气味正常，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.14 生姜

应符合GB/T 30383、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.15 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.16 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.17 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.1.18 CMC（羧甲基纤维素钠）

应符合GB 1886.232的规定。

5.1.19 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.20 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.21 白酒

应符合GB 2757的规定。

5.1.22 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.23 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.24 腐竹

应符合GB/T 22106、GB 2712的规定。

5.1.25 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.26 杏鲍菇

应符合7096的规定。

5.1.27 食用猪油

应符合GB 10146的规定。

5.1.28 加工用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无哈喇味，无异味、异嗅
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标 ^b
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 20
谷氨酸钠/(g/100g)	≥ 2
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
^a 可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。 ^b 适用于所有组合料包的混合检验。	

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的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 半固体复合调味料的规定。

注：组合料包整体视为半固体复合调味料。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取1个独立包装待测样品，分别将各组合包启封后置于白色洁净托盘中，于明亮处以正常视力观测其色泽、杂质和组织形态，并在室温下嗅其气味。按产品明示的食用方法熟制后，立即嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.2 谷氨酸钠

按SB/T 10371—2003中5.2.1规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 抽样方法和数量

从同批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小销售包装，每批随机抽取12个最小销售包装。将样品分为2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、食盐、谷氨酸钠。

9.4 型式检验

9.4.1 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) 原辅料有可能影响产品质量时；
- b) 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。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应在标签上标示食用方法。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的食品安全标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内，夏季库温应不超过 20℃；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.4.3 产品应按生产日期分类存放，先进先出，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

10.5 保质期

在符合本文件规定的贮运条件、包装完好情况下，产品常温下保质期为12个月；若外购料包剩余的保质期<12个月，则产品保质期以外购料包剩余的保质期为准。

