

Q/HLLL

怀来县大老李食品厂企业标准

Q/HLLL 0001S-2019

代替Q/HLLL 0001S-2016

火锅底料

备案号：131553S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

怀来县大老李食品厂 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。本标准贯彻了国家标准 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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了SB/T11195-2017《调味食品配料精膏》，四川省地方标准 DBS 51/001-2016《食品安全地方标准 火锅底料》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由怀来县大老李食品厂提出。

本标准起草单位：怀来县大老李食品厂。

本标准主要起草人：李化江。

本标准代替并废止Q/HLLL 0001S-2016《火锅底料》（含修改单）。

本标准与Q/HLLL 0001S-2016《火锅底料》相比主要变化如下：

——更新了规范性引用文件。

——修改了微生物指标“沙门氏菌、金黄色葡萄球菌”的表述方式。

本标准于2019年5月5日由怀来县大老李食品厂负责人李化江批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年5月5日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/HLLL 0001S-2016。



火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用以大豆油或牛油、郫县豆瓣酱、豆豉、食用盐为主要原料，在大豆油或牛油中添加花椒加热、过滤制得花椒调味油后，取约一半调味油，加入郫县豆瓣酱、白酒、米酒，在剩余调味油中加入冰糖炒糖色（大豆油加热后放入冰糖，炒制呈焦糖色）、姜末（姜经过筛选、修整、清洗、切成末）、洋葱末（洋葱经过筛选、修整、清洗、切成末）、辣椒，待姜和洋葱炒熟后将两部分调味油混合继续翻炒，加入甘草、桂皮、丁香、八角、多香果、草果、肉豆蔻、砂仁、山奈、高良姜、爪哇白豆蔻、白芷、园叶当归、月桂叶、香茅、小茴香、豆豉、辣椒，炒制，放入味精、鸡精调味料、食用盐、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，搅拌，冷却，包装而成的火锅底料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1535	大豆油（含第一号修改单）
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
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 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22300 丁香
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30380 多香果
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
3.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
3.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
3.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
3.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
3.1.7 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
3.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
3.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
3.1.10 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
3.1.11 牛油应符合 GB 10146 的规定。



- 3.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.15 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.16 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.20 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.21 草果、肉豆蔻、砂仁、山奈、高良姜、爪哇白豆蔻、白芷、园叶当归、月桂叶、香茅、小茴香应无霉变、无腐烂、无异味、无杂质并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。



3.2 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	汤色呈暗红色，色泽均匀	取适量混合均匀的被测样品于白色容器中，置于明亮处，观察其色泽及杂质和组织状态，嗅其气味，品尝其滋味
组织状态	半固态粘稠状	
滋味和气味	具有各种原料混合后应具有的滋味和气味，纯正，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
水分/(%)	≤ 20	GB 5009.3
食盐(以Cl计)/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
大肠菌群/(MPN/g) ≤	3.0				GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
—	采样方案*及限量				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5

*采样方案按照 GB4789.1 的规定执行。

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按JJF 1070测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取18袋。5袋用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3袋；5袋用作微生物指标的检验；另8袋留样备用。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群为每批必检项目。

6.2.3 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取18袋，5袋用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3袋；5袋用作微生物指标的检验；另8袋留样备用。



- 6.3.2 型式检验项目为 3.2~3.5 中规定的全部项目。
- 6.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：
- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
 - 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
 - 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

全部项目符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.1 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

本品采用的包装材料应符合相关标准的要求。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

7.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.5 保质期

在符合本标准要求的情况下，保质期为12个月。

