

DBS51

四川省地方标准

DBS51/001—2026

食品安全地方标准 火锅底料

2026-08-03 发布

2027-01-01 实施

四川省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS51/001—2016《食品安全地方标准 火锅底料》。

本标准与 DBS51/001—2016 相比主要变化如下：

- 修改了范围；
- 增加了术语和定义；
- 取消了原辅料要求中推荐性标准的引用；
- 修改了感官要求；
- 更新了检验方法标准编号；
- 污染物限量引用通用标准；
- 取消了微生物限量指标。

食品安全地方标准

火锅底料

1 范围

本标准适用于预包装火锅底料。

2 术语和定义

2.1 火锅底料

以食用油、食用盐、香辛料、酿造酱、蔬菜及其制品、食用菌及其制品中的部分或全部为主要原料，添加或不添加其他辅料，按一定配方和工艺加工，用于调制火锅汤底的非即食调味料。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和（或）有关规定。

3.2 感官要求

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	具有本品应有的色泽	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色瓷盘中，观察其外观、色泽、状态、有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异嗅，无异味	
状态	具有本品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

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 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于含有油脂的火锅底料。		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.4.2 黄曲霉毒素 B₁ 限量应符合表 3 的规定，其他真菌毒素限量要求应符合 GB 2761 的规定。

表 3 黄曲霉毒素 B₁ 限量指标

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

预包装产品应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。

4.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒有害、易污染的物品混装、混运。

4.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风、防潮、无异味处，严禁与有毒有害、易污染的物品混存。