

Q/KHC

昆明红昭天园餐饮有限公司企业标准

Q/KHC 0001 S—2021

火锅底料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010045 S- 2021

备案日期: 2021 年 02 月 02 日

2021 - 02 - 02 发布

2021 - 02 - 04 实施

昆明红昭天园餐饮有限公司 发布

前 言

我公司生产的火锅底料是以虾米、干贝等干制海产品、干制猴头菇、鸡精调味料、食盐等为原料，经原料前期处理、粉碎、混合、调配、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明红昭天园餐饮有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：崔文联。

省食品安

号: 53

日期:

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以虾米、干贝等干制海产品、干制猴头菇、鸡精调味料、食盐等为原料，经原料前期处理、粉碎、混合、调配、包装等工艺制成的火锅底料。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 虾米、干贝干制海产品：应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 干制猴头菇：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.3 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽及状态	淡乳黄色粉状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味及滋味	具有原辅料混合后应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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，%	≤ 10	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），%	≤ 35	GB 5009.44
谷氨酸钠，%	≥ 5.0	GB 5009.43
总氮（以 N 计），%	≥ 1.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体调味料的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于 200 袋（瓶），抽样数量为 12 袋（瓶），样品分成 2 份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

标准备案

—
月

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

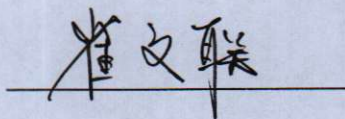
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年1月10日



备案单位主要负责人（签字）

2021年1月10日