

Q/YPL

昆明云品乐食品有限公司企业标准

Q/YPL 0008 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: 53010356 S-2021

备案日期: 2021年08月09日

2021-08-09 发布

2021-08-11 实施

昆明云品乐食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的火锅底料是以食用动物油（或）食用植物油、香辛料、食用盐为主要原料，添加或不添加味精、白砂糖、鸡精调味料、豆瓣酱、食用香精、食品添加剂等辅料，经原料精选、粉碎、混合、熬制、包装等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明云品乐食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈志华，吴周贵。

食品
号: 53
期:

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用动物油（或）食用植物油、香辛料、食用盐为主要原料，添加或不添加味精、白砂糖、鸡精调味料、豆瓣酱、食用香精、食品添加剂等辅料，经原料精选、粉碎、混合、熬制、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 食用动物油：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 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他原辅料：应符合食品相关标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	呈半固态状、基本均匀。	
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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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的规定。

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 微生物限量

应符合GB 31644的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于200袋 (瓶), 抽样数量为12袋 (瓶), 分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出产检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验, 检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定执行。

标准备

)-

月

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定，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。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章)

2021年7月28日

陈礼保

备案单位主要负责人(签字)

2021年7月28日