

Q/QBP

曲靖市麒麟区斌鹏食品加工坊企业标准

Q/QBP 0001S—2021

代替 Q/QBP 0001S-2017

火锅底料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030061S-2021
备案日期: 2021年07月01日

2021 - 07 - 01 发布

2021 - 07 - 01 实施

曲靖市麒麟区斌鹏食品加工坊 发布

前 言

我坊生产的产品是以酱、辣椒、花椒、食用盐、味精、鸡精调味料、食用油脂、香辛料、冰糖、料酒等一种或几种为原辅料，经调配、混合、炒制、冷却、包装等工艺制成的火锅底料。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，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》、GB/T 20293-2006《油辣椒》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/QBP 0001S-2017《火锅底料》。

本标准由曲靖市麒麟区斌鹏食品加工坊提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡紫微。

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。

本标准适用于以酱、辣椒、花椒、食用盐、味精、鸡精调味料、食用油脂、香辛料、冰糖、料酒等一种或几种为原辅料，经调配、混合、炒制、冷却、包装等工艺制成的火锅底料。

2 规范性引用文件

本标准中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 原辅材料要求

3.1.1 酱：应符合 GB 2718 的规定。

3.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.4 辣椒：应符合 23183 的规定。

3.1.5 食用油：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。

3.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.7 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.8 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.10 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
形 态	常温下呈固态或半固态，具有该产品的形态。	取去除样品包装，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮处用目测、鼻嗅
色 泽	具有该产品固有的色泽，色泽均匀。	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，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，g/100g ≤	20.0	GB 5009.3
食盐（以 Nacl 计），g/100g ≤	10.0	GB/T 5009.44
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

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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 含酱型火锅底料微生物指标应符合 GB 2718 的规定，不含酱型火锅底料微生物指标应符合 GB/T 20293 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

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、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中，基数不少于200袋（瓶），从每批随机抽取样品12袋（瓶），样品总量不得少于2kg，样品分为二份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由厂质检部门按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可从留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。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《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

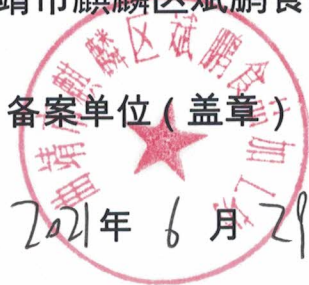
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

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》。

曲靖市麒麟区斌鹏食品加工坊

备案单位(盖章)

2021年6月29日



备案单位主要负责人(签字)

2021年6月29日