

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。

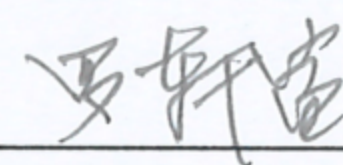
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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4月23日



备案单位主要负责人(签字)

2021年4月23日

Q/XXX

云南香相乡食品有限公司企业标准

Q/XXX 0001 S—2021

代替 Q/XXX 0001 S-2017

云南省食品安
备案号:530
备案日期:

火锅底料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53040032S-2021
备案日期:2021年5月6日

2021-04-26 发布

2021-05-06 实施

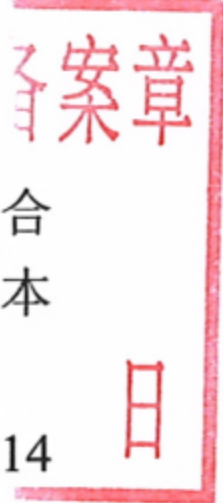
云南香相乡食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的火锅底料是单独包装的番茄酸汤，或由番茄酸汤包、调味油包、调味料包组成的组合火锅底料产品。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、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/T 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南香相乡食品有限公司提出、起草并解释。
本标准主要起草人：罗轩富。



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。

本标准适用于单独包装的番茄酸汤，或由番茄酸汤包、调味油包、调味料包组成的组合火锅底料产品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 产品分类

按照产品使用原料的不同可分为：

3.1 番茄酸汤：以番茄酸汤为原料包装而成。

3.2 组合装火锅底料：以番茄酸汤包、调味油包、调味料包组合而成。

4 术语及定义

4.1 番茄酸汤（包）：以新鲜番茄和新鲜辣椒为原料，经粉碎、混合、腌制、包装而成。

4.2 调味油包：采用大豆油、山苍子油、辣椒红为原料，经配料、混合、包装而成。

4.3 调味料包：以食用盐、味精、鸡精、柠檬酸为原料，经配料、混合、包装而成。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 番茄：应符合 NY/T 1517 的规定。

5.1.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。

5.1.3 山苍子油：应符合 GB/T 11424 的规定。

5.1.4 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

5.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.1.7 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

5.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

5.1.9 鲜辣椒：应新鲜、洁净、无霉烂、无腐烂、无病虫害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

5.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

企企业标

S-

年

5.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

5.2 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
	番茄酸汤（包）	调味油包	调味料包	
组织形态	呈稀酱状，有少量粒状番茄或辣椒。	澄清透亮的油状物。	颗粒状及粉状混合物。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
色泽	具有番茄特有的红色	呈棕色、产品澄清透亮。	产品呈白色、浅黄色混合物。	
气味、滋味	有番茄特有的香味，入口酸、微辣、无异味。	有本品特有的香气，无哈喇味及其他异味。	有本产品特有的香味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。			

5.3 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
	番茄酸汤（包）	调味料包	调味油包	
水分，g/100g ≤	—	10	—	GB 5009.3
总酸（以柠檬酸计），g/100g ≤	3.0	—	—	GB/T 12456
酸价（以脂肪计），mg/g ≤	—	—	4.0	按GB/T 5009.56提取脂肪，按GB/T 5009.37检测。
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	—	—	0.25	

5.4 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

5.5 净含量

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

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7 食品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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官、净含量、水分（组合装）、酸价（组合装）、过氧化值（组合装）。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品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型式检验要求时。

6.5 检验规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食品安全
备案号:5304
备案日期: