

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0205 S- 2018 号

Q/WSX

沈阳万顺祥调味食品有限公司企业标准

Q/WSX 0002S—2018

代替Q/WSX 0002S-2015

火 锅 调 料

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018-5-22 发布

2018-6-22 实施

沈阳万顺祥调味食品有限公司

发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅含量指标严于食品安全国家标准）制定；微生物限量按 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参照 GB 2717-2003《酱油卫生标准》制定。其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/WSX 0002S-2015《火锅调料》。

本标准与 Q/WSX 0002S-2015《火锅调料》主要差异：

- 修改标准前言；
- 核查、补充并修改规范性引用文件；
- 原辅料补充花生酱要求。

本标准由沈阳万顺祥调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李方杰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/WSX 0002S-2012 Q/WSX 0002S-2015。

火 锅 调 料

1 范围

本标准规定了火锅调料的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、水、韭菜花、腐乳、味精、白砂糖、食用盐、香辛料、芝麻油、食品用香精为原辅料，添加食品添加剂（辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、）经选料、配料、混合调制（熬制）、灭菌加工制成的火锅调料。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.42 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

LS/T 3220 芝麻酱

NY/T 579 韭菜

QB/T 1733.4 花生酱

SB/T 10170 腐乳

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定。

3.1.2 花生酱：应符合QB/T 1733.4的规定。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.4 韭菜花：应符合NY/T 579的规定。

3.1.5 腐乳：应符合SB/T 10170的规定。

3.1.6 味精：应符合GB/T 8967的规定。

3.1.7 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.8 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.9 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

- 3.1.10 芝麻油：应符合GB/T 8233的规定。
- 3.1.11 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.12 辣椒红：应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.13 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.14 黄原胶：应符合GB 1886.42的规定。
- 3.1.15 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。

3.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品固有色泽
气味及滋味	具有本品固有的气味及滋味，无异味
组织形态	半固态
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 80
食盐(以NaCl计)/(%)	≤ 15
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.95
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

3.4 微生物限量

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	--
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 其他污染物含量

应符合GB 2762的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品50g，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼直接观察其色泽，组织形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

4.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

4.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定

4.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

4.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

4.3.3 致病菌

按GB 4789.4; GB 4789.10(第二法)规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070规定方法测定。

5 检验规则

5.2 入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按照相关标准检查验收,合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。

5.2.2 抽样

在成品库内随机抽样,抽样单位以最小包装计。每批抽样数量不低于1kg。样品分成2份,一份用于检验,一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产企业质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验,检验合格并签发合格证后,方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为:感官要求、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品采用符合GB 4806.7规定的塑料袋包装,外包装采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁,干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运,运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥,具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内,严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮,产品应离墙离地分类堆放,应有垫高架,离地10cm,离墙20cm。

在本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。
