辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0001S- 2018 号

Q/SWX

沈阳市于洪区万象餐饮管理中心企业标准

Q/SWX 0001S-2018

代替 Q/SWX 0001S-2015

火锅底料

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，该备案自动失效。

2018-04-10 发布　　2018-05-10 实施

沈阳市于洪区万象餐饮管理中心　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准污染物限量指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，酸价、过氧化值依据GB 2716-2005 《食用植物油卫生标准》制定 ，大肠菌群参照DB 31/2002—2012 食品安全地方标准《复合调味料》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/SWX 0001S-2015《火锅底料》；

本标准与Q/SWX 0001S-2015《火锅底料》相比变化如下：

——修改了标准前言；

——核查了规范性引用文件；

——删除了氨基酸态氮指标；

——删除了总酸指标；

——修改了铅的限量；

——修改了酸价的限量；

——修改了微生物指标；

本标准由沈阳市于洪区万象餐饮管理中心提出并起草。

本标准主要起草人：贾清海。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SWX 0001S-2015；

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以洋葱、食用植物油、牛油为原料，以食用盐、味精、辣椒、绵白糖、姜、大蒜、黄豆酱、香辛料为辅料，添加食品添加剂 琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾，经研磨、调配、加热、包装工艺制成的非即食调味料。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1445 绵白糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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/T 24399 黄豆酱
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
NY/T 1071 洋葱
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：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。
3.1.1 洋葱：应符合NY/T 1071的规定。
3.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
3.1.3 牛油：应符合GB 10146的规定。
3.1.4 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
3.1.5 味精：应符合GB 2720的规定。
3.1.6 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。
3.1.7 绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。
3.1.8 姜：应符合GB/T 30383的规定。
3.1.9 大蒜：应新鲜、无污染，并符合GB 2762、GB 2763及食品安全相关标准的规定。
3.1.10 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。
3.1.11 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
3.1.12 生产用水：应符合GB 5749的规定。
3.1.13 琥珀酸二钠：应符合GB 29939 的规定。
3.1.14 呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。
3.1.15 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。
3.1.16 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
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	红褐色或浅褐色	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光线下观察组织状态、色泽、和杂质。闻其气味 ，品尝其滋味。
滋、气味	味鲜、香辣适口，具有本产品特有的香气，无异味	
组织状态	酱体均匀、粘稠适度	
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
氯化物（以 Cl 计）/（%）	≤	10.0	GB 5009.44
水分/(g/100g)	≤	12.0	GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计）/(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 大肠菌群限量

项 目	采样方案[a]及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	1000	GB 4789.3 中的平板计数法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂须经企业质量检验部门按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 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）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。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可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。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定，外包装材料采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房中。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应离墙 20cm 以上，底部应有 10cm 以上的垫板。

在上述规定贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。