

Q/HXL

乌鲁木齐昊禧来食品有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/HXL 0001S-2018

复合调味料 (火锅料)



2018-09-01 发布

2018-09-18 实施

乌鲁木齐昊禧来食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐昊禧来食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐昊禧来食品有限公司起草。

本标准起草人：王道军 曾凡军。

本标准批准人：王道军。

本标准于 2018 年 09 月 1 日备案发布。



复合调味料（火锅料）

1. 范围

本标准规定了复合调味料（火锅料）的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输。

本标准适用于以干辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、豆豉、醪糟、鸡精、味精、食用盐、牛油、植物油、食糖、香辛料为原料经选料、清洗、烘干、混料、熟制、灭菌、包装加工而成的复合调味料（火锅料）。

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 2712	食品安全国家标准	豆制品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2758	食品安全国家标准	发酵酒及其配制酒
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量限量
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 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	食品中的铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 10465	辣椒干	
GB 10146	食用动物油脂	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 7900	白胡椒	
GB/T 7901	黑胡椒	
GB/T 30391	花椒	
SB/T 10371	鸡精调味料	
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第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求：

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。原料干辣椒符合 GB10465 的规定，花椒符合 GB/T30391 的

规定，黑胡椒符合 GB/T7901 的规定，白胡椒符合 GB/T7900 的规定，豆豉符合 GB2712 的规定，醪糟符合 GB 2758 的规定，鸡精符合 SB/T10371 的规定，味精符合 GB2720 的规定，食用盐符合 GB27211 的规定，牛油符合 GB10146 的规定，植物油符合 GB2716 的规定，食糖符合 GB 13104 的规定，香辛料符合 GB29938 的规定。以上原料还需符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.2 内包装塑料复合包装食品袋符合 GB9683 的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有火锅料应有的正常色泽	随机抽取样品 10 克，平铺于清洁的玻璃器皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽。
滋味、气味	具有火锅料应有的正常气味和滋味，无异味、无异嗅	随机抽取样品 10 克，平铺于清洁的玻璃器皿中，闻其气味，并取少许放于舌尖，仔细品尝其滋味。
状 态	具有火锅料应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	随机抽取样品 10 克，平铺于清洁的玻璃器皿中，在自然光线下用肉眼观察其状态。

3.3 理化指标

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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.8	GB5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB5009.11

注：1、本产品未使用食品添加剂。

2、铅严于 GB2762 的规定。

3.4 致病菌

致病菌符合表3要求

表3 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB4789.10第二法

3.5 净含量

净含量偏差符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.2.2 抽样方法和数量：抽样基数不少于 20kg，随机从每批产品中抽取不少于 2kg，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 检验类别

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 型式检验项目为本标准 3.2-3.5 的所列项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格、则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复查，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

产品的包装标签、标示符合 GB7718、GB28050 的规定。包装图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据客户要求确定。

5.3 运输

5.3.1 运输工具保持清洁、卫生。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混运。

5.3.2 运输过程中防雨、防潮、防晒，运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

5.4.1 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

5.4.2 产品贮存在干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；不得与有毒、有害物品混放；有防蝇防鼠措施。

5.4.3 产品堆放放垫板，与地面距离不底于 10cm，距墙面 30cm 以上。

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 12 个月。也可根据实验室食品保质期加速测试数据标识。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	复合调味料（火锅料）	标准主要起草人	王道军 曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》编撰、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的要求，按照GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，经验证后上报自治区卫生和计划生育委员会备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。原料干辣椒符合 GB10465 的规定，花椒符合 GB/T30391 的规定，黑胡椒符合 GB/T7901 的规定，白胡椒符合 GB/T7900 的规定，豆豉符合 GB2712 的规定，醪糟符合 GB 2758 的规定，鸡精符合 SB/T10371 的规定，味精符合 GB2720 的规定，食用盐符合 GB27211 的规定，牛油符合 GB10146 的规定，植物油符合 GB2716 的规定，食糖符合 GB 13104 的规定，香辛料符合 GB 29938 的规定。以上原料还需符合 GB2762、GB2763 的规定。</p> <p>按照 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定了感官指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅、总砷指标。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>试验方法：铅按GB5009.12的规定方法测定。总砷按GB5009.11的规定方法测定。沙门氏菌GB4789.4按规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法检验。</p> <p>净含量按JJF1070规定执行。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>标准制定铅（以Pb计）$\leq 0.8\text{mg/kg}$。严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以Pb计）$\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的要求。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经卫生监督网监督网 http://www.xjwsjd.gov.cn 进行了 20 天（2018.09.10 —2018.09.30）的公示，没收到修改意见。</p>			