ICS 67.040
CCS X 10

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 071—2023

食品安全地方标准 火锅底料

2023－11－03 发布 2024－05－02 实施

贵州省卫生健康委员会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　产品分类 2
5　要求 2
6　检验规则 4
7　标签、标志、包装、运输、贮存 5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、黔东南州食品药品检验检测中心、贵州省食品检验检测院、贵阳南明老干妈风味食品有限责任公司、遵义市刘胡子食品有限公司、贵州五福坊食品（集团）股份有限公司、贵州省毕节绿色畜牧科技开发有限责任公司。

本文件主要起草人：廖妍俨、杨坤、石庆楠、田志强、刘桂琼、田莉、崔洪亚、伍腾、潘春君、龙文龙、李丽、安睿、吴凯仪、张廷辉、雪锦菁、孔毅、管春成、韩红柱、敖正乾、陈汀、马义虔、徐丽红、石绍淮、张梅、廖金玉、但茜、刘宇、唐倩、杨艳屏、龙姜柳、李璞芯、余晶晶、明亚林、罗钊先、刘祉棋、潘雯、周慧敏、王显平、张彤、张兴花、周娟、陈跃跃。

食品安全地方标准 火锅底料

1 范围

本文件规定了火锅底料的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的预包装火锅底料（不适用于酸汤类）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
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/T 30382 辣椒（整的或粉状）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号（2023）　《定量包装商品计量监督管理办法》

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火锅底料

以食用油脂、辣椒及辣椒制品、豆类及豆制品、肉类及肉制品、酱腌菜、酿造酱、香辛料、食用盐等中的部分或全部为主要原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂，经预处理、炒制或熬制、包装等工艺制成的火锅汤底用料。

4　产品分类

4.1　豆类火锅底料

以豆类和（或）豆制品为主要原料的火锅底料，包含豆米火锅底料、豆豉火锅底料、豆瓣酱火锅底料等。

4.2　辣椒类火锅底料

以辣椒和（或）辣椒制品为主要原料的火锅底料，包括糟辣椒火锅底料、糍粑辣椒火锅底料等。

4.3　其他类火锅底料

本文件4.1、4.2定义以外的其他类火锅底料（不包括酸汤）。

5　要求

5.1　原辅料

5.1.1　食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.2　食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

5.1.3　辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.4　豆类

应符合GB 2715的规定。

5.1.5　豆制品

应符合GB 2712的规定。

5.1.6　肉类

应符合GB 2707的规定。

5.1.7　肉制品

应符合GB 2726或GB 2730的规定。

5.1.8　酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

5.1.9　酿造酱

应符合GB 2718的规定。

5.1.10　香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.11　食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.12　生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.13　其他原辅料

应符合相应的标准和有关规定。

5.2　感官指标

应符合表1的规定。

贵州省食品安全地方标准 DBS 52

表1　感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于于洁净白色容器中，在自然光条件下观其色泽和状态，检查有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
酸价[ab]（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐[c]（以$NaNO_2$ 计）/（mg/kg） ≤	10	GB 5009.33
黄曲霉素毒素B_1 /（μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.22
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	1.0	GB 5009.12
无机砷[d]（以As计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11

[a] 仅限含有食用油脂的火锅底料。

[b] 配料含有豆豉等发酵类原料时，限量要求为≤5.0 mg/g。

[c] 仅限含腌腊制品和酱腌制品的火锅底料。

[d] 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

注：组合包装火锅底料应混合处理后取样。

5.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

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；检验按照JJF 1070的规定执行。

5.6 生产加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一品种、同一生产日期加工的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验。产品经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官、净含量、酸价和过氧化值（限含有食用油脂的火锅底料）。

6.3.2 型式检验

本文件5.2～5.5为型式检验项目，正常生产时应每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 原料来源、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响产品质量安全的；
b) 连续停产三个月以上，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) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目如有不符合项，允许用备检样品对不符合项进行复验，结果判定应以复验结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 标志

产品包装应有明显标志，应符合GB/T 191的规定。

7.3 包装

应符合食品安全标准及管理规定。应封装严密，不应泄漏。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.5 贮存

应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存；产品应离地离墙存放。

贵州省食品安全地方标准 DBS52

DBS52/ 071-2023