

# T/SCSSX

## 四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 21—2025

### 牛华麻辣烫调味料

Niuhua malatang seasoning

2025 - 12 - 22 发布

2026 - 01 - 22 实施

## 目 次

1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 技术要求 .....	2
5 检验规则 .....	5
6 判定规则.....	5
7 标志、标签和包装.....	5
8 运输和贮存 .....	6

## 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。

本文件由乐山市五通桥区牛华镇人民政府提出。

本文件由四川省食品饮料产业协会归口。

本标准起草单位：乐山市五通桥区牛华镇人民政府、西华大学、四川省食品饮料产业协会、乐山市五通桥区美食产业协会、乐山市五通桥区食品行业协会、乐山市五通桥区牛华八婆麻辣烫店、乐山市五通桥区牛华周记麻辣烫店、乐山市五通桥绿缘麻辣烫店、乐山市五通桥区摆神麻辣烫店。

本标准主要起草人：林洪斌、向琴、余英、杨艳苗、薛朝军、田栋天、徐敏、袁露、王頔、冉淋源、徐艳、陶瑞霄、张爱佳、周建波、徐园媛、刘小玲。

# 牛华麻辣烫调味料

## 1 范围

本文件界定了牛华麻辣烫调味料的术语和定义，规定了牛华麻辣烫调味料的技术要求、检验规则、判定规则及标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于牛华麻辣烫调味料的生产 and 检验。

## 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/T 1354 大米
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.2 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 大肠菌群计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 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 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB/T 45546 骨类调味料质量通则

## JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 牛华麻辣烫调味料 Niuhua malatang seasoning

是起源于乐山市五通桥区牛华镇，以食用动物油脂和(或)食用植物油脂和(或)食用油脂制品、豆瓣、豆豉、豆腐乳、食用盐、香辛料中的部分或全部为主要原料，配以白蔻、砂仁等药食同源中药材，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经配制搅拌均匀、高温爆炒、控温熬制、包装而成的，同时配备或不配备腌料包、干味碟包、湿味碟包，具有麻辣味、鲜香味、卤味中的一种或多种风味特征的固态、半固态或液态即食或非即食类调味料，用于麻辣烫烹饪或者蘸食。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 骨类调味料

应符合GB/T 45546的规定。

##### 4.1.2 食用油及制品

动物油脂应符合GB 10146的相关规定，植物油应符合GB 2716的规定，食用油脂制品应符合GB 15196的规定。

##### 4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

##### 4.1.4 水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.1.5 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

##### 4.1.6 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

##### 4.1.7 大米

应符合GB/T 1354 的规定。

##### 4.1.8 蔬菜及其制品

蔬菜应新鲜、无腐烂、无霉变，农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定、污染物限量应符合GB 2762 和有关规定。

腌渍蔬菜还应符合GB 2714 的规定。

##### 4.1.9 坚果与籽类

应符合GB 19300的规定。

#### 4.1.10 其它原辅料

应符合相应食品安全标准和有关规定。

#### 4.2 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	具有产品应有的色泽。	随机抽取适量样品，置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下目测观察色泽、形态，闻其气味，并根据食用方法品尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。	
滋味、气味	具有产品应有的麻辣、鲜香、卤味等特征滋味和气味，无异味、无异嗅。	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	牛华麻辣烫调味料	腌料包	干味碟包	湿味碟包	检验方法
水分/%	-	≤15.0	≤15.0	-	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤50.0				GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5.0	-	-	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	-	≤0.25	≤0.25	GB 5009.227

注：<sup>a</sup>仅限于含油型的产品，包括含有油脂的汤料包、湿味碟包和以坚果与籽类为主的干味碟包。

#### 4.4 安全指标

##### 4.4.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量/ (mg/kg)	检验方法
无机砷 (以 As 计)	≤0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计)	≤1.0	GB 5009.12

#### 4.4.2 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量/ (μg/kg)	检验方法
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	≤5.0	GB 5009.22

#### 4.4.3 微生物限量

应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

注：<sup>a</sup>样品的采样、检验及检验后样品的处理按 GB 4789.1 执行，分料包装的样品，各料包混合取样检测。

<sup>b</sup>仅限于即食类的产品。

#### 4.4.4 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.4.5 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.4.6 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

#### 4.4.7 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

#### 4.4.8 兽药残留限量

应符合GB 31650和GB 31650.1的规定。

#### 4.4.9 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 净含量

预包装产品净含量要求按国家市场监督管理总局令《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按照JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.7 接触材料及制品要求

应符合GB 4806.1的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一原料、同一班次、同一生产线、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

在成品库中，每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

#### 5.3 检验分类

产品应按批提交检验，检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.3.1 出厂检验

应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

出厂检验项目包括本文件要求中的感官要求、净含量及表2、表5中规定的出厂检验相关项目。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时，也应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 原辅料质量出现大的波动时；

——出厂检验结果与上次型式检验结果有显著差异时；

——国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 6 判定规则

6.1 检测结果全部合格时则判该批产品合格。

6.2 感官、理化指标、安全指标（除微生物指标外）、净含量等项目中有1项（含1项）以上不合格时，则判定该批产品不合格；若有1项不合格项时，可按相关规定严格抽样复检，如果复检项目仍不合格，则判定该批产品不合格。若安全指标中的微生物指标不合格时，不得复检，直接判定该批产品不合格。

## 7 标志、标签和包装

### 7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 标签

预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等相关规定。

### 7.3 包装

7.3.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.3.2 包装应严密、整齐、无破损。

## 8 运输和贮存

### 8.1 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，具备防雨、防潮、防晒、防尘设施，运输前应彻底清洗消毒，不得残留有害物质。运输过程中，产品不得与有害、有毒、有气味物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压，防止包装破损。

### 8.2 贮存

冷藏或置阴凉干燥处保存，不宜暴晒，不得与有毒、有害、有异味物品同处贮存，产品堆放应离地、离墙。

参考文献

国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第78号）[Z]. 2023.

---

全国团体标准信息平台