

成都市郫都区地理标志保护产品行业协会团体标准

T/PGIA 04—2020

郫县火锅底料

Pixian Hot Pot Base Seasonings

2020 - 08 - 20 发布

2020 - 08 - 21 实施

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 技术要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 微生物限量	3
4.5 其它真菌毒素限量	3
4.6 其它污染物限量	3
4.7 食品添加剂	3
4.8 净含量及允许短缺量	3
4.9 生产加工过程的卫生要求	3
5 检验规则	3
5.1 组批与抽样	3
5.2 检验分类	4
5.3 判定规则	4
6 标志、包装、运输、贮存	4
6.1 标志	4
6.2 包装	4
6.3 运输	4
6.4 贮存	4

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由成都市郫都区地理标志保护产品行业协会提出并归口。

本标准起草单位：成都市郫都区地理标志保护产品行业协会、成都市郫都区郫县豆瓣行业协会、成都市郫都区食品工业协会、四川省郫县豆瓣股份有限公司、四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本标准主要起草人：岳鹏、洪庆林、岳平、吴焯君、王小敏、吕开平、赵宇超、郭飞、向林。

郫县火锅底料

1 范围

本标准规定了郫县火锅底料的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于郫县火锅底料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 大肠杆菌计数
- GB/T 4789.22 食品微生物学检验 调味品检验
- 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/T 5009.40-2003 酱卫生标准的分析方法
- 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- 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/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

郫县火锅底料

以郫县豆瓣为必备原料，以牛油、食用植物油、辣椒等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料等其他辅料、食品添加剂，经原料预处理、调配、炒制或熬制加工、包装等工艺制成的用于烹饪火锅的调料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 及有关产品标准的规定。
- 4.1.7 其它辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.8 食品添加剂应符合相应产品标准的规定。
- 4.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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。	取适量样品，将样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 50.0	GB 5009.3第一法
食用盐（以氯化钠计）/(g/100g)	≤ 20.0	GB/T 5009.40-2003中的4.2
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g)	≥ 0.10	GB 5009.235
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 5009.40-2003中的4.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 4.0	GB 5009.229

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
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)	≤ 0.95	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

4.5 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按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》执行,依照JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批

以同批原料、同时投料、同一班次生产的产品为一批。

5.1.2 抽样

由质检部门自同一规格、同一批次的产品中,按检验项目的要求在生产车间或成品库房随机抽取足量样品。

5.2 检验分类

5.2.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、总酸、氨基酸态氮、酸价、过氧化值、大肠菌群和净含量。经检验合格后，方可出厂。

5.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变时；
- b) 停产一年以上，恢复生产时；
- c) 产品正常生产时，每半年应进行一次。

5.3 判定规则

出厂检验与型式检验在其所检验项目中，均符合本标准要求中规定指标时，判该批产品为合格；若有一项或一项以上指标检验不合格时，可自同批产品中加倍抽取样品进行复检；若经复检仍不合格，则该批产品为不合格产品；若经复检合格，则该批产品为合格产品；微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品名称应包含“郫县火锅底料”（连续或断开），产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合相应的食品包装材料标准的规定。

6.3 运输

运输过程中不应与有毒有害物质及易造成污染的物品混运。

6.4 贮存

产品的贮存条件应按有关卫生管理规定执行。不同产品应按生产日期分批存放，库房应干燥、通风，与墙体、地面应保持一定距离。