

ICS 67.220.10

CCS X10

T/SDTWSP

团 体 标 准

T/SDTWSP 0007-2022

火锅蘸料

Hot Pot dipping

(公示稿)

2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

山东省调味食品协会 发布

目 次

目次 I

前言 II

1 范围..... 1

2 规范引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 技术要求..... 2

5 检验方法..... 3

6 检验规则..... 4

7 标志、包装、贮存、运输..... 4

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》给出的规则起草。

本文件由山东省调味食品协会提出并归口。

本文件起草单位：山东乐家客食品有限公司、山东省调味食品协会、山东玉堂酱园有限责任公司、聊城天香酿造有限公司、山东和众康源生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王加新、杨圣泉、田书义、郭晓明、米加峰、周长春。

本文件为首次发布。

火锅蘸料

1 范围

本文件规定了火锅蘸料的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存与运输。

本文件适用于火锅蘸料的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件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。

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
 GB2712 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 2716 食品安全国家标准 植物油
 GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 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
 GB5009.235 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 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/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
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 SB/T 10260 芝麻酱
 SB/T 10416 调味料酒
 NY/T958 花生酱
 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办法》

3 术语和定义

火锅蘸料

以芝麻酱、花生酱、植物油脂、动物油脂、腐乳、韭菜花、辣椒、食用盐、食糖、味精、香辛料中的部分或全部为原料，添加或不添加辅料及食品添加剂，按一定配方混合配制加工制成的用于食用火锅时蘸食的调味料。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.1.1 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

4.1.3 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.7 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

4.1.9 料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.10 花生酱

应符合 NY/T958 的规定。

4.1.11 芝麻酱

应符合 SB/T 10260 的规定。

4.1.12 豆腐乳

应符合 GB2712 的规定。

4.1.13 酱腌菜

应符合 GB 2714 的规定。

4.1.14 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.15 食品添加剂

应符合 GB2760 的规定。

4.2 感官指标

符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有本产品应有的色泽
滋味与气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味
外观形态	具有本产品应有的形态，无肉眼可见杂质

4.3 理化指标 符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 g/100g ≤	65.0
食盐(以 NaCl 计)/ g/100g ≥	3.0
氨基酸态氮（以氮计）/g/100g ≥	0.10
酸价 a （以脂肪计）(KOH)/ mg/g ≤	5.0
过氧化值 a （以脂肪计）/ g/100g ≤	0.25
注：a 仅限于植物油脂、动物油脂单独或累加添加量大于等于 20%的火锅蘸料。	

4.5 食品安全指标

应符合 GB31644 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感观指标

按 GB31644 规定的方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

5.2.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法检验。

5.2.4 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法检验。

5.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.3 食品安全要求

按 GB31644 规定的方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原辅料、同一工艺、同一规格的产品为一批次。

6.2 抽样

随机抽取 6 箱，每箱取样 2 件,其中 6 件用于检验，其余 6 件留样备查。

6.3. 检验

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、标签、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 市场监管机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复间，或使用保存完好的备检样品对不合格项目进行复检。以复检结果为准，若复检仍不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

7.1.1 标签

标签应符合GB7718和GB28050的规定。

7.1.2 储运图示标志

产品储运图示标志应符合GB/T191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装器材与材料，应符合相应的食品安全标准要求。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁，便于装卸、仓储和运输。

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放；不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

7.4 运输

7.4.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.4.2 搬运时应轻拿轻放，禁止扔摔、撞击、挤压。
