

T/EJCCCSE

团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-XXXX

火锅麻酱

Sesame paste for hot pot

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 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 技术要求	2
5 试验方法	5
6 检验规则	6
7 标志、包装、运输和贮存	7
附录 A （规范性） 生产工艺流程图	9

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专利的责任。

本文件由河南福香居食品有限公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：河南福香居食品有限公司。

本文件主要起草人：×××

火锅麻酱

1 范围

本文件规定了火锅麻酱的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于芝麻酱、花生酱添加以下一种或多种辅料：红腐乳、白砂糖、韭菜花、鸡精调味料、辣椒粉、辣椒油、胡椒粉、料酒、食用鸡油、蚝油、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、食用盐、食醋、味精、冰糖、鸡汁调味料、藤椒油、花椒油、葱油、韭花粉、腐乳粉、沙茶酱、海鲜酱、柱侯酱、海鲜酱、排骨酱、火锅酱、磨豉酱、鱼露、蜂蜜、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香（固态调味料）、花生蛋白粉、小麦粉、玉米淀粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、氢化植物油中的一种或几种）、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉、百里香粉、山奈粉、陈皮）、猪骨汤、鸡骨汤、火锅底料等调味料。根据工艺也会添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、黄原胶、辣椒红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、焦糖色、食用香精（花椒油香精、藤椒油香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、芝麻油香精中的一种或几种）等添加剂者混合、包装等工序制成的火锅麻酱。

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 191-2008 包装储运图示标志
- GB/T 317-2018 白砂糖
- GB/T 1532-2008 花生
- GB 1886.39-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10-2016 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 4806.6-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7-2023 食品国家安全标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11-2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定

T/EJCCSE XXX-XXXX

GB 5009.28-2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227-2023 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229-2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9685-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品 名称
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186-2000 酿造酱油
GB/T 21999-2008 蚝油
GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616-2020 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10170-2007 腐乳
SB/T 10416-2007 调味料酒
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花生仁

应符合 GB/T 1532-2008 的规定。

4.1.2 芝麻

应符合 GB/T 11761-2021 的规定。

4.1.3 韭菜花

应符合 GB 31644-2018 的规定。

4.1.4 红腐乳

应符合 SB/T 10170-2007 的规定。

4.1.5 酿造酱油

应符合 GB/T 18186-2000 的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

4.1.7 味精

应符合 GB 2720-2015 的规定。

4.1.8 耗油

应符合 GB/T 21999-2008 的规定。

4.1.9 料酒

应符合 SB/T 10416-2007 的规定。

4.1.10 香辛料

应符合 GB/T 12729.1-2008 的规定。

4.1.11 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39-2015 的规定。

4.1.12 食品用香精

应符合 GB 30616-2020 的规定。

4.1.13 生产用水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

4.1.14 其他原辅料

应符合相关食品安全国家标准的规定。

4.2 生产工艺

4.2.1 花生酱

花生酱生产工艺按本文件附录 A.1 的规定进行。

4.2.2 芝麻酱

芝麻酱生产工艺按本文件附录 A.2 的规定进行。

4.2.3 火锅麻酱

火锅麻酱生产工艺按本文件附录 A.3 的规定进行。

4.3 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	酱体呈褐黄色或棕褐色。	目测检验
气、滋味	具有浓郁的花生/芝麻香味，口感细腻，无其他异味。	
外观	浓稠状酱体，允许有轻微油脂析出，无肉眼可见外来物及霉斑点。	
杂质	无外来杂质。	

4.4 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g)	≤ 75
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 40
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5.0
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8
山梨酸钾及其钾盐 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0

4.5 微生物指标

产品的微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	5	1	10^2	10^3
注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最大安全限量值。 注2: 样品采样按GB 4789.1-2016规定执行。 注3: 若非指定, 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌均以“/25g”表示。				

4.6 污染物指标

应符合 GB 2762-2022 的规定。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763-2021 及相关国家标准的规定。

4.9 净含量

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.10 卫生要求

应符合 GB 14881-2013 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3-2016 的规定进行测定。

5.2.2 食用盐

按 GB 5009.44-2016 的规定进行测定。

5.2.3 总砷

按 GB 5009.11-2024 的规定进行测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12-2023 的规定进行测定。

5.2.5 酸价（KOH）（以脂肪计）

按 GB 5009.229-2016 的规定进行测定。

5.2.6 过氧化值（以脂肪计）

按 GB 5009.227-2023 的规定进行测定。

5.2.7 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

按 GB 5009.28-2016 的规定进行测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2-2022 的规定进行测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2016 的规定进行测定。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4-2024 的规定进行测定。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10-2016 的规定进行测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070-2023 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 个包装，其中 8 个用于检验，其余 4 个留样备查。

6.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂检验项目包括净含量、感官、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

6.4.2 每批产品需经检验部门检验合格并出具产品检验合格证明后方可出厂。

6.4.3 应当随货车提供每批次货品的出厂检测报告。

6.5 型式检验

型式检验项目包括本文件所有检验项目。在正常生产情况下，每半年应进行不少于一次型式检验。当发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺、配方或主要原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

6.6 判定规则

6.6.1 原则

按批次进行检验，抽检不合格可进行复检，取样量加倍，若涉及食品安全的指标不合格不进行复检，直接判定产品不合格。

6.6.2 抽检规则

6.6.2.1 感官和净含量检验抽样规则：每次到货时，按照前中后或上中下的原则，以 3% 的比例抽检；到货量低于 100 箱时，抽检 5 桶/箱。抽检异常时，应当适当扩大抽检比例，最高不超过 10%；到货量低于 100 箱时，最高不超过 10 箱。

6.6.2.2 其他指标根据到货品质状况调整检验频次。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 内包装标签、标识

7.1.1.1 内包装标签、标识应包括下列内容：

- a) 产品名称；
- b) 配料表；
- c) 净含量；
- d) 生产商名称、地址及联系方式；
- e) 产地；
- f) 贮存条件；
- g) 产品标准号；
- h) 生产许可证编号；
- i) 生产日期及保质期；
- j) 营养成分表等其他内容。

7.1.1.2 产品内包装标签、标识应符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 的要求。

7.1.1.3 不得在已有的标签上通过加贴、补印等手段单独对生产日期进行篡改。

7.1.2 外包装标识

7.1.2.1 外包装标识应包括下列内容：

- a) 产品名称；
- b) 生产商名称、地址及联系方式；
- c) 贮存条件；
- d) 生产许可证编号；
- e) 生产日期及保质期；
- f) 规格、产地等。

7.1.2.2 包装标识应符合 GB/T 191-2008 的要求。

7.2 包装

7.2.1 内包装采用 PE 材料，内包装袋应符合 GB 4806.7-2023 要求。PE 原料应符合 GB 4806.6-2016，助剂和用量应符合 GB 9685-2016 的要求。

7.2.2 袋装包装箱材质：五层瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543-2008 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、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运输。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

T/EJCCCSE XXX-XXXX

7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房中，避免阳光直射。离墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本文件规定的条件下运输贮存，保质期 18 个月。

附录 A
(规范性)
生产工艺流程图

A.1 花生酱

A.1.1 生产工艺流程

花生酱生产工艺流程如图A.1所示。

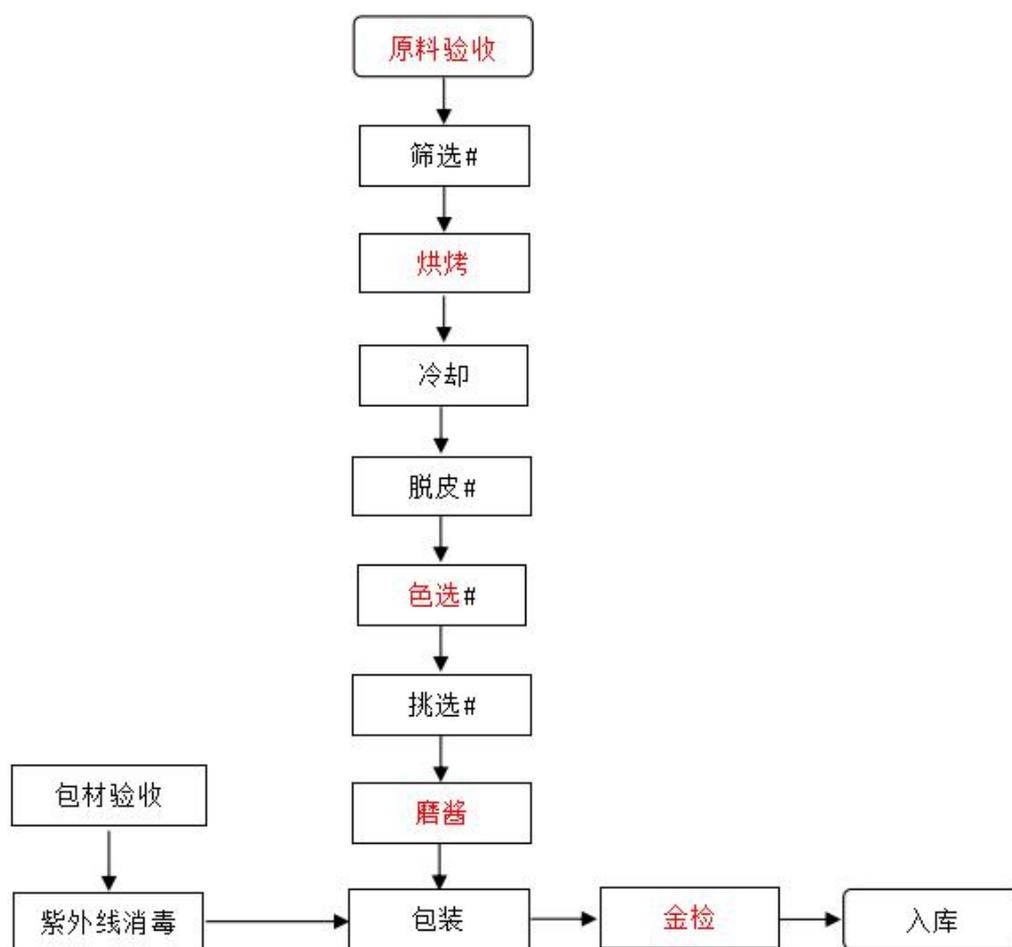


图 A.1 花生酱生产工艺流程图

A.1.2 原料验收

应选购有经营许可证供应商供应的原料，并具有合格检验报告，经验收合格后方可使用，花生水分和黄曲霉进厂必检。

A.1.3 烘烤

A. 1. 3. 1 设备采用多功能烤箱，参数按下列要求：

- a) 一火：120 °C - 180 °C；
- b) 二火：130 °C -190 °C；
- c) 转速：25 Hz - 50 Hz。

A. 1. 3. 2 花生炒制均匀，颜色呈金黄色。

A. 1. 4 色选

采用色选机，色选精度 $\geq 98\%$ ，色选后的花生无霉变、颗粒大小均匀，颜色均匀、无异味。

A. 1. 5 磨酱

采用电动石磨（低温研磨），研磨过程中严格控制料速、研磨时间（转速及磨台的纹路）和酱体温度；二次超微磨，细度 $\geq 98\%$ 。

A. 1. 6 金检

采用金属检测仪，参数：Fe 2.0 mm，非 Fe 2.5 mm，SUS 3.0 mm（产品异物）。

注：全车间为密闭式管道输送半成品，加有管道式过滤网，炒锅出口加有强磁装置。

A. 2 芝麻酱

A. 2. 1 生产工艺流程

芝麻酱生产工艺流程如图 A. 2 所示。

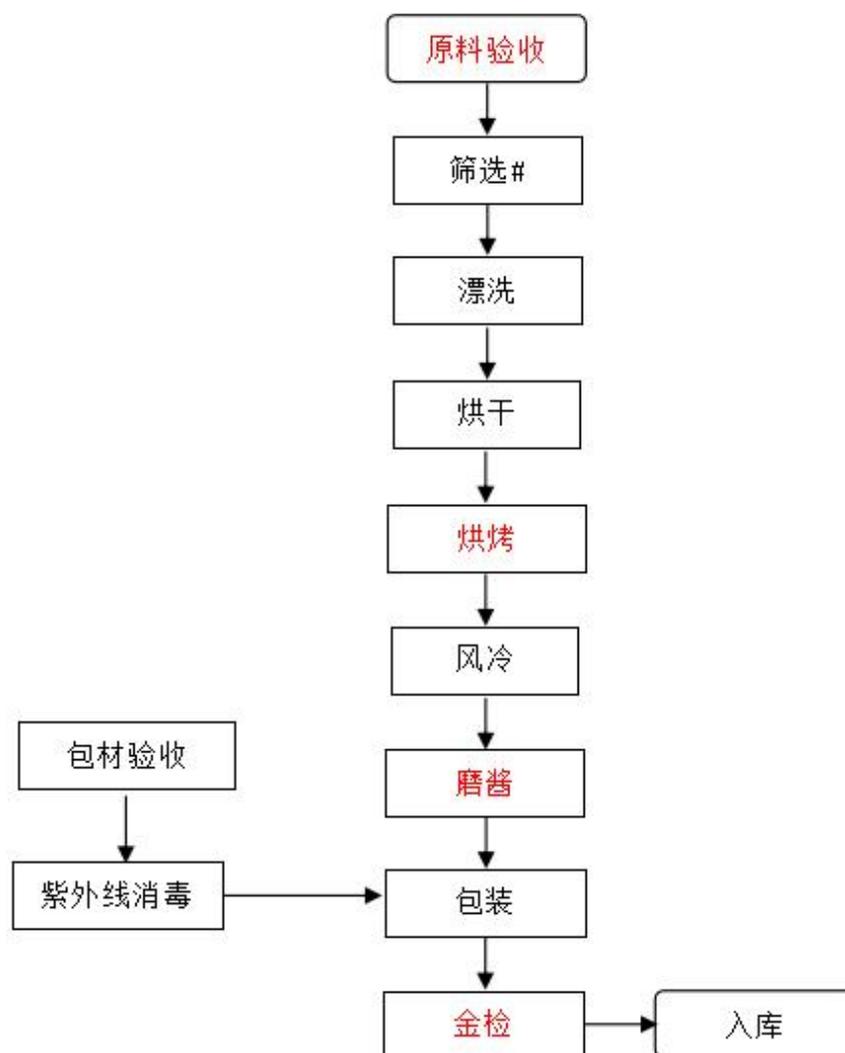


图 A. 2 芝麻酱生产工艺流程图

A. 2. 2 原料验收

应选购有经营许可证供应商供应的原料，并具有合格检验报告，经验收合格后方可使用。

A. 2. 3 烘烤

设备采用多功能烤箱，参数按下列要求：

- a) 一火：470 ℃ - 600 ℃；
- b) 二火：260 ℃ - 350 ℃；
- c) 转速：12 Hz - 30 Hz。

A. 2. 4 磨酱

采用电动石磨（低温研磨），研磨过程中严格控制料速、研磨时间（转速及磨台的纹路）和酱体温度；二次超微磨，细度 $\geq 97\%$ 。

A. 2. 5 金检

采用金属检测仪，参数：Fe 2.0 mm，非 Fe 2.5 mm，SUS 3.0 mm（产品异物）。
注：全车间为密闭式管道输送半成品，加有管道式过滤网，炒锅出口加有强磁装置。

A. 3 火锅麻酱

火锅麻酱生产工艺流程如图 A. 3 所示。

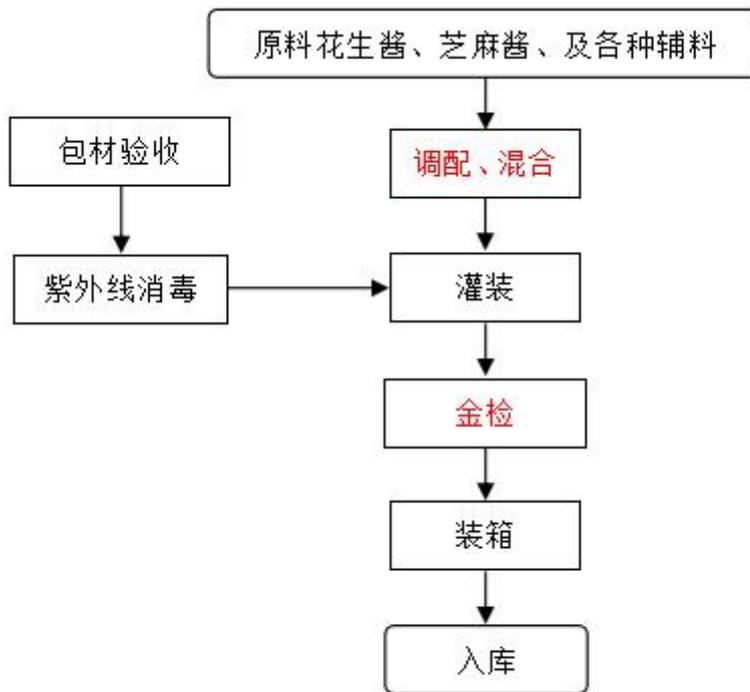


图 A. 3 火锅麻酱生产工艺流程图