

ICS 号  
中国标准文献分类号

# 中国调味品协会团体标准

T/CCIAS X X X — X X X X

代替的团体标准号

## 减盐火锅底料

Salt reducing hotpot base

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布

## 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

# 减盐火锅底料

## 1 范围

本标准规定了减盐火锅底料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于减盐火锅底料产品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

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

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 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

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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/T 14215 番茄酱罐头

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GH/T 1193 番茄

SB/T 10459 番茄调味酱

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管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1

**减盐火锅底料** Salt reducing hotpot base

以食用动物油脂和（或）食用植物油、食用盐、辣椒、香辛料、豆瓣酱、番茄、番茄酱、番茄调味酱、酱腌菜、食用菌及其制品、菌汤调味酱、辣椒酱、冬阴功酱、猪骨（肉）抽提物、鸡骨（肉）抽提物、牛骨（肉）抽提物、水中的部分或全部为原料，添加或不添加其他辅料，按一定配方和工艺加工制成的钠含量低于 6750mg/100g 的火锅底料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料和辅料要求

4.1.1 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB2721 的规定。

4.1.4 辣椒和香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 番茄：应符合 GH/T 1193 的规定。

4.1.6 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。

4.1.7 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的规定。

4.1.8 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。

4.1.9 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.10 豆瓣酱、菌汤调味酱、辣椒酱、冬阴功酱、猪骨（肉）抽提物、鸡骨（肉）抽提物、牛骨（肉）抽提物和其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽。
香 气	具有产品应有的气味，无异嗅。
滋 味	具有产品应有的滋味，无异味。
体 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

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
食用盐（以Na <sup>+</sup> 计）/（mg/100g）	≤ 6750
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.20
<sup>a</sup> 仅限于含油型产品。 分体包装的火锅调料将各料包混合均匀后取样检测。	

#### 4.4 食品安全指标

- 4.4.1 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 4.4.3 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。
- 4.4.4 兽药残留限量：应符合 GB 31650 的规定。
- 4.4.5 农药残留限量：应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和其他相关食品安全国家标准的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官检验

取适量被测样品于白色洁净的容器中，在自然光线下，目测其色泽和体态；检查有无外来杂质；嗅其气味，品尝其滋味。

## 6.2 理化检验

6.2.1 食用盐：按 GB 5009.91 规定方法检验。

6.2.2 酸价：按 GB 5009.229 规定方法检验。

6.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定方法检验。

## 6.3 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、理化要求、净含量及允许短缺量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a)新产品投产前；
- b)停产半年以上，恢复生产时；
- c)更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d)更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e)出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f)食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g)对质量有争议，提出仲裁时。

### 7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050、GB/T 191 及相关法规的规定。

## 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

## 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

## 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期具体以产品标签明示保质期为准。

---