

ICS号  
中国标准文献分类号

# 中国调味品协会 团体标准

T/CCIAS XXX-XXXX

## 蒙式火锅底料

Mongolian Chafing dish condiment

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国调味品协会 发布



## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定编写。

本标准由中国调味品协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。



# 蒙式火锅底料

## 1 范围

本标准规定了蒙式火锅底料的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于蒙式火锅底料产品的生产、检验、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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32735 干百里香

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1 蒙式火锅底料 Mongolian Chafing dish condiment

以动植物油脂、味精、食用盐、百里香、小茴香等为主要原料，添加或不添加水，添加或不添加药食同源食品，经配料、炒制或部分炒制，装配或不装配其他辅料包装而成，用于调制蒙式火锅汤的调味料。

### 4 分类

根据产品包装形式和产品状态进行分类

#### 4.1 按产品包装形式分类

4.1.1 单包型蒙式火锅底料：所有原料经加工处理后，完全混合，包装于同一内包装的火锅底料。

4.1.2 分包型蒙式火锅底料：各种原料经加工处理后，根据不同形态，分别包装于不同包装内，组合后进行外包装的火锅底料。

#### 4.2 按产品状态分类

4.2.1 半固态蒙式火锅底料：常温下产品整体呈半固态状，内容物具有流动性的火锅底料。

4.2.2 固态蒙式火锅底料：常温下产品整体呈固态状，内容物基本不具有流动性的火锅底料。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 动植物油脂：应符合 GB 10146 和 GB 2716 的规定。

5.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

5.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.5 百里香：应符合 GB/T 32735 的规定。

5.1.6 药食同源食品及其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准或其它有关规定。

5.1.7 食品添加剂：应符合 GB 2760 和其他相关规定。

## 5.2 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	具有产品应有的香气
滋味	具有产品应有的滋味，无异味，无异嗅
体态	具有产品应有的体态，无霉变，无正常视力可见外来异物

## 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		
		单包型火锅底料	分包型火锅底料	
			半固态	固态
水分/%	≤	78	78	13
氯化物（以NaCl计）/%	≤	10	10	20
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）（g/100g）	≤	0.25		
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	4		
<sup>a</sup> 仅限于含油量≥10%的产品。				
<sup>b</sup> 仅限于含油量≥10%的产品，产品中有酸性配料的，此项不适用，如食醋、酸度调节剂、发酵酱、发酵蔬菜等。				

## 5.4 食品安全指标

应符合GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》的规定。

## 5.5 净含量

应符合JJF 1070《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5.6 生产加工过程

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 样品制备

将火锅底料所有包装内容物混合均匀后，粉碎、备测。

### 6.2 感官检验

取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 6.3 理化检验

6.3.1 水分：按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.3.2 氯化物：按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.3.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定方法检验。

6.3.4 酸价：按 GB 5009.229 规定方法检验。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

### 7.2 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。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

产品出厂前按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、酸价、过氧化值、净含量。

### 7.3.2 型式检验

依据 GB 31644 规定执行。

## 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.4.2 出厂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。微生物指标不合格不得复检。

## 8 标识、包装、运输和储存

### 8.1 标识

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

产品的包装材料及容器应符合相关食品安全标准要求和有关规定。

### 8.3 运输

本产品的运输工具应干净卫生无污染，在运输工程中应轻装轻卸，防止雨淋，严禁与有毒有害有异味物品混运。

### 8.4 贮存

本产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的仓库中，不得与有毒有害有异味的物品混放。