

ICS67.020

X 10

DB

重庆市地方标准

DB50/105-2006

代替 DB50/105-2003

火锅底料

2006-10-20 发布

2007-03-01 实施

重庆市质量技术监督局 发布

前 言

本标准对 DB50/105-2003 标准中酸价、总固形物、铅进行了修订。

本标准由重庆市计量质量检测研究院、重庆市卫生局监督所提出。

本标准起草单位：重庆市计量质量检测研究院、重庆市卫生局卫生监督所、重庆市渝中区锅馆

本标准主要起草人：张建、谷政、张春、于福增

火锅底料

1 范围

本标准规定了火锅底料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以动植物油脂、食盐、香辛料、鲜味剂等为原料经熬制加工而成的火锅底料。

2 规范性引用文

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191—2000 包装贮运图示标志

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4—2003 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定

GB/T 4789.5—2003 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌测定

GB/T 4789.10—2003 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定

GB/T 4789.15—2003 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3—2003 食品中固形物的测定

GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷的测定

GB/T 5009.12—2003 食品中铅的测定

GB/T 5009.22—2003 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的测定

GB 7718—2004 预包装食品标签通则

JF 1070—2005 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 感官要求

固体或半固体，具有该产品应有的色泽、气味、滋味；无霉变，无外来杂质，无异味。

3.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
总固形物, g/100g	≥80 (固体)	≥60 (半固体)
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤15	
酸价 (以脂肪计), KOHmg/g	≤4	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤0.25	
铅 (mg/kg, 以 Pb 计)	≤0.5	
总砷 (mg/kg, 以 As 计)	≤0.5	
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤5.0	

3.3 食品添加剂

3.3.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.3.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群 (MPN/100g)	≤30
霉菌计数 (cfu/g)	≤50
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

3.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 试验方法

4.1 感官指标

采用目测、鼻嗅、口尝等方式进行。

4.2 总固形物

按 GB/T 5009.3—2003 规定的方法检测。

4.3 食盐

按 GB/T 5009—2003 规定的方法检测

4.4 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37—2003 规定的方法检测。

4.5 总砷

按 GB/T 5009.11—2003 规定的方法检测。

4.6 铅

按 GB/T 5009.12—2003 规定的方法检测。

4.7 黄曲霉毒素B₁

按 GB/T 5009.22—2003 规定的方法检测。

4.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3—2003 规定的方法检测。

4.9 致病菌

分别按 GB/ T 4789.4—2003 GB/ T 4789.5—2003 GB/ T 4789.10—2003 规定的方法检测。

4.10 霉菌计数

按 GB/T 4789.15—2003 规定的方法检测。

4.11 净含量

净含量按 JJF1070—2005 的规定。

5 检验规则

5.1 产品应经检验合格，并附有合格证，方可出厂。

5.2 检验分出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、酸价、过氧化值、大肠菌群及净含量。

5.2.2 型式检验

5.2.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验

- a) 新产品鉴定时；
- b) 当原材料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后恢复生产时；
- d) 正常生产情况下，每半年进行一次；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- f) 国家质量监督部门提出要求时。

5.2.2.2 形式检验项目为本标准规定的全部项目。

5.3 抽样

以同一班次，同一原料，同一条生产线生产的同一品种和规格的产品为一批。从中随即抽取 3kg 样品（不少于 6 个最小包装），1kg 用于检验，2kg 作为备样。

5.6 判定规则

检验中若感官要求、理化指标、净含量不合格，允许用备样进行复验。若仍不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不合格不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 包装图示按 GB/T 191—2000 执行。

6.2 标志、标签

按 GB 7718-2004 标准执行。

6.3 包装材料及容器

应符合相应的国家食品卫生要求。

6.4 应用清洁的食品运输工具，严禁与有毒有害物品混运。运输中应防雨，防潮，防晒。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷，挤压。

6.5 贮存

贮存于清洁、阴凉、通风、干燥的仓库，严禁与有毒有害物品混存混放。

6.6 保质期

不低于 6 个月。
