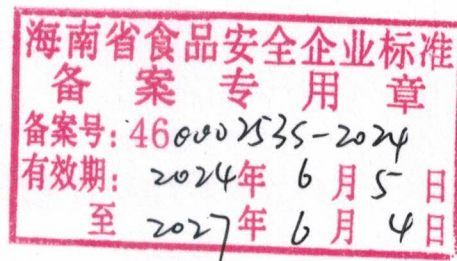


Q/DAWO

海南省食品安全企业标准

Q/DAWO 0004S—2024

铺前糟粕醋火锅底料



2024-05-08 发布

2024-06-08 实施

定安啊喔哦食品技术有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本标准由定安啊喔哦食品技术有限公司提出。

本标准由定安啊喔哦食品技术有限公司起草。

本标准起草人：李肖云、林师冠。

本标准为首次发布。

铺前糟粕醋火锅底料

1 范围

本标准规定了铺前糟粕醋火锅底料的术语定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以调料包、辣椒包、酒糟包、蒜头油包组合包装而制成的铺前糟粕醋火锅底料的生产控制、检验、贮运等环节。

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，仅所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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
- GB 4789.4 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
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（整的或粉状）
SB/T 10371 鸡精调味料
GH/T 1194 大蒜
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1193 姜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语与定义

3.1

调料包

以白砂糖、味精、食用盐为原料，添加或不添加鸡精调味料、香辛料、酵母抽提物等其他辅料，经粉碎或不粉碎、混合、分装、包装等生产工艺制成的食用调料包。

3.2

辣椒包

以植物油、辣椒为原料，添加或不添加洋葱、食用盐、香辛料、味精、蒜泥、生姜等其他辅料，经炒制、分装、杀菌等生产工艺制成的食用辣椒包。

3.3

酒糟包

以酒糟为原料，添加或不添加、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、米醋、白醋、白砂糖，经调配、分装、杀菌等生产工艺制成的食用酒糟包。

3.4

蒜头油包

以大蒜（或蒜泥）、植物油为原料，添加或不添加洋葱、食用盐、香辛料、味精、辣椒、生姜等其他辅料，经炒制、分装、杀菌等生产工艺制成的食用蒜头油包。

3.5

铺前糟粕醋火锅底料

以调料包、辣椒包、酒糟包、蒜头油包组合包装而制成的可作为火锅底料的铺前糟粕醋火锅底料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.10 蒜泥：以符合 GH/T 1194 要求的大蒜制成。
- 4.1.11 生姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.1.12 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.13 酒糟：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.15 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.16 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 4.1.17 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.18 米醋、白醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.19 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	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，其滋味
性 状	含油型半固态，无霉变，久置原料颗粒或细泥沉淀在底部	
气味、滋味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以乙酸计），g/100g	≥	0.5
食盐（以 NaCl 计），%	≤	5.0
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
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤	5.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1
		GB 12456
		GB 5009.44
		GB 5009.229
		GB 5009.227
		GB 5009.22
		GB 5009.12
		GB 5009.11
注：将调料包、辣椒包、酒糟包、蒜头油包混合后检验；		
^a 仅适用于辣椒包、蒜头油包的检验。		

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次调配、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样方法和数量

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718和GB 28050的有关要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.13 的要求；或采用符合食品安全相关国家标准要求的其他包装材料，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，保质期按产品标签标示执行。