

备案号：225764S-2018

有效期至：2022 年 01 月 28 日

Q/LHSY

柳河县尚伊食品有限公司企业标准

Q/LHSY 0014S-2018

方便小火锅

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LHSY 0014S-2018
备案号	225764S-2018
有效期限	2019年01月29日至2022年01月28日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-18 发布

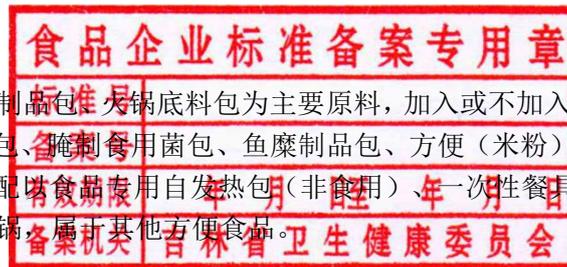
2018-12-18 实施

柳河县尚伊食品有限公司 发布

方便小火锅

1 范围

本标准适用于以蔬菜制品包、火锅底料包为主要原料，加入或不加入肉制品包、粉条包、火腿肠包、卤蛋包、香肠包、豆制品包、腌制食用菌包、鱼糜制品包、方便（米粉）米线包、方便米饭包中的一种或多种外购预包装食品，配以食用专用自发热包（非食用）、一次性餐具、加入或不加入纸巾，经组合包装而成的自热式方便火锅，属于其他方便食品。



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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1445	绵白糖
GB/T 1535	大豆油
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
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 2718	食品安全国家标准 酿造酱
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 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则

GB 4789.2	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌测定
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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
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 5009.28	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 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 5009.121	食品安全国家标准	食品中脱氢乙酸的测定	
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 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定	
GB 5009.247	食品安全国家标准	食品中纽甜的测定	
GB 5009.263	食品安全国家标准	食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定	
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 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 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品	
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂	
GB/T 11761	芝麻		
GB/T 12456	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 17400	食品安全国家标准	方便面	
GB/T 18186	酿造酱油		
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品	
GB/T 20560	地理标志产品	郟县豆瓣	
GB/T 21999	蚝油		
GB 22556	豆芽卫生标准		
GB/T 23183	辣椒粉		
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品	
GB/T 23530	酵母抽提物		
GB/T 23587	粉条		
GB/T 23970	卤蛋		
GB/T 24399	黄豆酱		
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 29223	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量	
GB 29944	食品安全国家标准	食品添加剂	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α - 天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）

GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
LS/T 3218	起酥油
LS/T 3106	马铃薯（土豆、洋芋）
NY/T 432	绿色食品 白酒
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 578	黄瓜
NY/T 760	芦笋
NY/T 777	冬瓜
NY/T 965	豇豆
NY/T 1048	绿色食品 笋及笋制品
NY/T 1267	萝卜
NY/T 1324	绿色食品 芥菜类蔬菜
NY/T 1327	绿色食品 鱼糜制品
NY/T 1583	莲藕
NY/T 1886	绿色食品 复合调味料
NY/T 2111	绿色食品 调味油
SB/T 10296	甜面酱
SB/T10332	大白菜
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10439	酱腌菜
QB/T 1174	多晶体冰糖
DBS22/030	吉林省食品安全地方标准 非发酵型半固体调味料
Q/HXGS0002S-2018	《生干（生湿）面制品》 辉南县欣格食品有限公司
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第 75 号[2005]	《定量包装商品计量监督管理方法》
国家质检总局令第 123 号[2009]	《食品标识管理规定》



3 术语和定义

3.1 方便小火锅

以蔬菜制品包、火锅底料包为主要原料，加入或不加入肉制品包、粉条包、火腿肠包、卤蛋包、香肠包、豆制品包、腌制食用菌包、鱼糜制品包、方便（米粉）米线包、生干（生湿）面制品包、方便米饭包中的一种或多种外购预包装食品，配以食品专用自发热包（非食用）、一次性餐具、加入或不加入纸巾，经组合包装而成的其他方便食品 自热式方便火锅。

3.2 自发热功能

指食品在需要食用时，按照产品标签或说明书规定的食用方法操作，使放置于食品专用容器下方的专用发热包与水混合时持续产生热量，起到加热的作用。专用发热包应独立包装，防止对产品造成污染，并标示其使用说明。

3.3 火锅底料包

以饮用水、大豆油、色拉油、牛油、鸭油、黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、食用盐、鸡精调味料、

味精、绵白糖、辣椒、香辛料（花椒、桂皮、小茴香、月桂叶、山奈、八角、甘草、草果、砂仁、丁香、孜然、百里香、多香果、肉豆蔻、香茅、葱、姜、蒜等 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》和《既是食品又是药品的物品名单》中一种或多种）、豆豉、甜面酱、起酥油、酵母抽提物、冰糖、芝麻、醪糟、鸡油、蚝油、酿造酱油、固态调味料、半固态调味料、调味油、白酒、呈味核苷酸二钠、食用香精、辣椒红中一种或多种为原料，添加或不添加山梨酸钾，原料经粉碎或不粉碎、配料、炒制、保温、灌装等工艺制成的半固态调味料火锅底料。

3.4 蔬菜制品包

以新鲜或盐渍蔬菜（土豆、莲藕、竹笋、芦笋、海带、大白菜、胡萝卜、黄瓜、豆芽、豇豆、芥菜、黄花菜、萝卜、冬瓜、裙带菜、海白菜、紫菜中两种或多种）为主要原料，辅以或不辅以新鲜或盐渍食用菌（木耳、金针菇、香菇中一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、桂皮、小茴香、山奈、八角、甘草、草果、砂仁、孜然、肉豆蔻、香茅、葱、姜、蒜一种或多种），加入食品添加剂（呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、阿斯巴甜、纽甜、食用香精中的一种或多种），经原料前处理、腌制或不腌制、泡发或不泡发、漂烫或不烫漂、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的酱腌菜蔬菜制品。

3.5 肉制品包

以牛板筋、白砂糖、色拉油、芝麻、食用盐、辣椒、大蒜、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，或以牛板筋、白砂糖、色拉油、芝麻、辣椒、食用盐、郫县豆瓣、香辛料、味精、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，或以牛板筋、白砂糖、色拉油、食用盐、芝麻、辣椒、大蒜、香辛料、食用淀粉、食用香精、辣椒红、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，或以牛板筋、白砂糖、色拉油、食用盐、芝麻、辣椒、大蒜、食用淀粉、食用香精、辣椒红、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，或以牛板筋、色拉油、芝麻、白砂糖、大蒜、辣椒、食用盐、香辛料、味精、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾，或以牛板筋、色拉油、芝麻、白砂糖、辣椒、大蒜、食用盐、味精、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾，或以牛板筋、白砂糖、食用色拉油、芝麻、辣椒、大蒜、麦芽糖浆、食用盐、香辛料、味精、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾，或以牛板筋、白砂糖、芝麻、色拉油、辣椒、食用盐、郫县豆瓣、味精、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，或以牛肉、牛肚、食用盐、色拉油、白砂糖、味精、香辛料、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食用香精、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、亚硝酸钠为原辅料，经相应工艺制成的肉制品。

3.6 粉条包

以食用马铃薯淀粉、饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸，或以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、饮用水、脱氢乙酸钠、柠檬酸、硫酸铝铵，或以木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、饮用水、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵、柠檬酸，或以红薯淀粉、饮用水、木薯淀粉、蕨根粉、柠檬酸、脱氢乙酸钠，或以饮用水、红薯淀粉、木薯淀粉、蕨根粉、柠檬酸、脱氢乙酸钠为原辅料制成的淀粉制品。

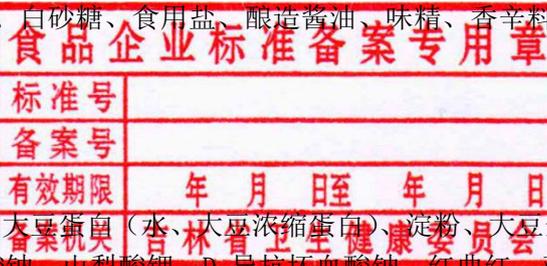
3.7 火腿肠包

以鸡肉、水、淀粉、大豆蛋白、鸡蛋、香辛料、食用盐、白砂糖、色拉油、食品添加剂（卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、海藻酸钠、食用

香精、亚硝酸钠、柠檬酸钠)、味精为原料制成的肉制品。

3.8 卤蛋包

以鲜鸡蛋、白砂糖、食用盐、呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、谷氨酸钠、香辛料、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲黄色素、D-异抗坏血酸钠，或以鲜鸡蛋、白砂糖、食用盐、呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、味精、香辛料、呈味核苷酸二钠、红曲黄色素、D-异抗坏血酸钠、食用香精，或以鲜鸡蛋、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、食用香精、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、呈味核苷酸二钠、高粱红，或以鲜鸡蛋、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精、味精、香辛料、呈味核苷酸二钠、高粱红、D-异抗坏血酸钠，或以鲜鸡蛋、白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料，或以鹌鹑蛋、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、香辛料、乙基麦芽酚、食用香精为原辅料制成的蛋制品。



3.9 香肠包

以鸡肉、水、液体浓缩大豆蛋白（水、大豆浓缩蛋白）、淀粉、大豆蛋白、食品添加剂（乳酸钠、卡拉胶、食用香精、三聚磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）、白砂糖、食用盐、麦芽糖、香辛料、味精，或以鸡肉、饮用水、淀粉、大豆蛋白粉、魔芋精粉、食用色拉油、食用盐、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖浆、辣椒粉、香辛料、胶原蛋白肠衣、谷氨酸钠、食用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、乳酸钠、呈味核苷酸二钠、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、亚硝酸钠）为原辅料制成的肉制品。

3.10 豆制品包

以大豆、水、食用盐，或以大豆蛋白、饮用水、淀粉、色拉油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用香精香料、香辛料为原辅料制成的豆制品。

3.11 腌制食用菌包

以金针菇、食用色拉油、食用盐、辣椒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜。或以金针菇、食用色拉油、食用盐、白砂糖、辣椒、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精香料或其他配方）为原料制成的食用菌制品。

3.12 鱼糜制品包

以鱼糜（鱼肉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、鸡肉、饮用水、淀粉、食用色拉油、辣椒粉、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、食用香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素为原辅料制成的水产动物制品。

3.13 方便（米粉）米线包

以大米、玉米淀粉、饮用水、食用盐。或以大米、饮用水、食用盐。或配料：大米粉、水、食用盐、食用酒精、碳酸钠为原辅料制成的方便面。

3.14 方便米饭包

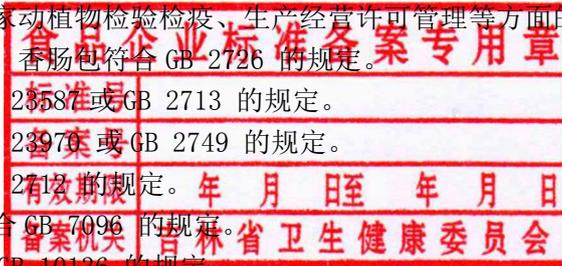
以大米、饮用水为原辅料制成的方便大米制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 肉制品包、香肠包符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.2 粉条包应符合 GB/T 23587 或 GB 2713 的规定。
- 4.1.3 卤蛋包应符合 GB/T 23970 或 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.5 腌制食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 鱼糜制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.7 方便（米粉）米线包应符合 GB 17400 的规定。
- 4.1.8 方便米饭包应符合 GB 2762、GB 29921 中即食大米制品的规定。
- 4.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.11 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.12 牛油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.14 豆瓣酱符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.19 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.20 整辣椒符合 GB/T 15691 的规定，辣椒粉应符合 GB 23183 的规定。
- 4.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.24 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 4.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.26 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.28 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.30 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.31 固态调味料应符合 NY/T 1886 的规定。
- 4.1.32 半固态调味料应符合 DBS22/030 的规定。
- 4.1.33 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 4.1.34 白酒应符合 NY/T 432 的规定。



- 4.1.35 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.39 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 4.1.40 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 4.1.41 竹笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 4.1.42 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 4.1.43 海带、裙带菜、海白菜、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.44 木耳、金针菇、香菇、盐渍食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.45 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 4.1.46 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.47 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 4.1.48 豆芽应符合 GB 22556 的规定。
- 4.1.49 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 4.1.50 芥菜应符合 NY/T 1324 的规定。
- 4.1.51 黄花菜无杂质、无异味、无腐烂变质且符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 4.1.52 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.53 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 4.1.54 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.55 盐渍蔬菜应符合 SB/T 10439 或 GB 2714 的规定。
- 4.1.56 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.57 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.59 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 4.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.62 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.63 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

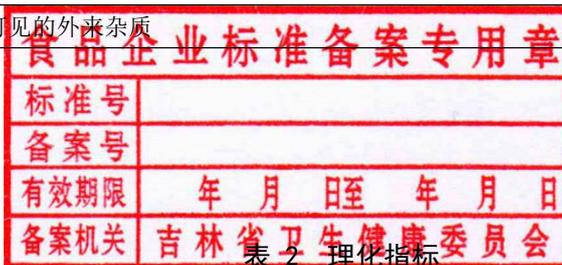
项目	要求	检验方法
色泽	肉制品包：淡黄色至红色；粉条包：具有本品相应的色泽；火腿肠包：乳白色至粉红色；卤蛋包：淡黄色或白色或棕褐色或棕红色或黑褐色；香肠包：乳白色至粉红色；豆制品淡黄色至黄色；食用菌包：具有其品种相应的颜色；鱼糜制品包：具有其品种相应的颜色；方便（米粉）米线包：乳白色至淡黄色；生干（生湿）面制品包：呈添加蔬菜汁或谷物种类应有的色泽；方便米饭包：乳白色。	取适量样品，于白色瓷盘内，在自然光下观察色泽、组织形态，检查有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

表 1 续 感官指标

项目	要求	检验方法
组织形态	肉制品包：具有其产品固有的组织形态；粉条包：丝条粗细均匀；火腿肠包：组织致密，有弹性；卤蛋包：蛋粒基本完整，有弹性；香肠包：组织致密，有弹性；豆制品：具有其产品固有的组织形态；食用菌包：具有其产品固有的组织形态；鱼糜制品包：具有其产品固有的组织形态；方便（米粉）米线包：条状粗细相对均匀；生干（生湿）面制品包：粒状、片状、条形或其他模拟造型；方便米饭包：具有其产品固有的组织形态。	取适量样品，于白色瓷盘内，在自然光下观察色泽、组织形态，检查有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
滋、气味	具有各产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。



项 目	指 标		检验方法
	火锅底料包	蔬菜制品包	
水分, g/100g ≤	80.0	-	GB 5009.3
食盐(以氯化钠计), g/100g ≤	40.0	15.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g ≥	0.02	-	GB 5009.235
总酸(以乙酸计), g/100g ≥	-	3.0	GB/T 12456
酸价 a (以脂肪计), (KOH) mg/g ≤	4.0	-	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	-	GB 5009.227

注：^a仅限于含油型产品。

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	火锅底料包	蔬菜制品包	
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.95	0.95	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	GB 5009.11
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg ≥	-	20	GB 5009.33

4.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25 mL 表示）				-
	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 第二法
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
按可食用的各组合包混合后取样检测，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 食品添加剂的品种、使用量和残留量

火锅底料包和蔬菜制品包食品添加剂应符合表 5 的规定。

表5 食品添加剂

食品添加剂名称	使用功能	使用量 g/kg	残留量 g/kg	检验方法
呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	-	-
乳酸 ^b	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-
乙冰酸 ^b	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-
柠檬酸 ^b	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-
山梨酸钾	防腐剂	≤1.0	≤1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸 ^b	防腐剂	≤1.0	≤1.0	GB 5009.121
脱氢乙酸钠 ^b	防腐剂	≤1.0	≤1.0	GB 5009.121
D-异抗坏血酸钠 ^b	抗氧化剂	按生产需要适量使用	-	-
阿斯巴甜 ^b	甜味剂	≤0.3	≤0.3	GB 5009.263
纽甜 ^b	甜味剂	≤0.01	≤0.01	GB 5009.247
食用香精	增香	按生产需要适量使用	-	-
辣椒红 ^a	着色剂	按生产需要适量使用	-	-

a 仅适用于火锅底料， b 仅适用于蔬菜制品；以上同一功能的食品添加剂的使用同时符合 GB 2760 附录 A 中 A.2 的规定

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号[2005]的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、食盐、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量，含油型产品还需检测酸价、过氧化值。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家质量监督机构提出要求时

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批产品中，抽取基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 6 个销售包装（不少于 1kg），其中一半作检验用，一半留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

7.5.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，判为不合格品。出厂微生物检验不符合本标准规定，判为不合格品，不得复检。

7.5.3 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.5.4 型式检验项目（微生物检验除外）不超过 2 项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍有一项不符合本标准，判该产品为不合格。微生物检验不符合本标准，不应复验，判为不合格品。

8 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局令第 123 号[2009]的规定。

8.1 标签式样

食品名称：方便小火锅

蔬菜制品配料表：土豆、莲藕、竹笋、海带、木耳、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、阿斯巴甜、纽甜、食用香精）。

牛油火锅底料配料表：牛油、色拉油、辣椒、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、生姜、鸡精调味料、花椒、香辛料、味精、大蒜、绵白糖、食用香精、芝麻、呈味核苷酸二钠。

清油火锅底料配料表：色拉油、鸡油、食用盐、豆瓣酱、辣椒、豆豉、香辛料、生姜、鸡精调味料、大蒜、花椒、味精、芝麻、绵白糖、食用香精、呈味核苷酸二钠。

净含量：按生产实际标注。

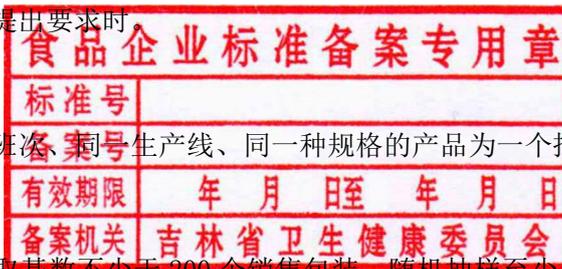
产品标准代号：Q/LHSY 0014S

食品生产许可证编号：

生产者和（或）经销者的名称：柳河县尚伊食品有限公司

地址和联系方式：吉林省柳河县亨通乡黑崴子村 联系方式：手机 15943572222

生产日期：见喷码。



贮存条件：常温阴凉干燥处。

保质期：

8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	340 千焦 (KJ)	4%
蛋白质	0.8 克 (g)	1%
脂肪	1.8 克 (g)	3%
碳水化合物	15.3 克 (g)	5%
钠	948 毫克 (mg)	47%

食品企业标准备案专用章

标准号	948 毫克 (mg)	
备案号		
有效期限	表 7 营养成分表 年 月 日	
备案机关	吉林省卫生健康委员会	

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	3714 千焦 (KJ)	37%
蛋白质	4.1 克 (g)	7%
脂肪	81.5 克 (g)	136%
碳水化合物	5.3 克 (g)	2%
钠	4980 毫克 (mg)	249%

表 8 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	3265 千焦 (KJ)	4%
蛋白质	0 克 (g)	0%
脂肪	85.2 克 (g)	142%
碳水化合物	6.2 克 (g)	2%
钠	2340 毫克 (mg)	117%

自热式方便火锅（方便食品）如添加其他外购预包装食品包，外购预包装食品需列明原始配料和其营养成分等必须标示的信息，其他主料（蔬菜制品包、火锅底料包）的配料表改变，其营养成分各项指标以检测报告为准。

9 包装

商品包装应符合 GB 23350 的规定。

内包装采用塑料盒应符合 GB 4806.7 的规定要求。

外包装用瓦楞纸箱，箱外用封口纸或打包带。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定要求。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

产品运输工具要清洁卫生、干燥、无异味、无污染；产品运输过程中应避免强烈震荡、挤压、暴晒、雨淋、冰冻；严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击或挤压。包装箱叠放高度不超过8层。

10 贮存

10.1 密闭，置阴凉干燥处。

10.2 库房应清洁、干燥、经常通风，严禁露天存放、日晒、雨淋、冰冻，禁止与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的同库贮存。

10.3 应按品种、生产日期分别存放。离墙离地，垫离 15cm。包装箱叠放高度不超过 8 层。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，以生产当天至较所装入各种组合包中保质期最短的物料包刚好过期确定为产品的保质期或以生产半月至较所装入各种组合包中保质期最短的物料包刚好过期月份，取整月为产品的保质期。

