

备案号：224431SS-2018

有效期至：2019年01月28日

# Q/JDSC

## 吉林省长青大胜财食品有限公司企业标准

Q/JDSC0025S-2018

### 人参火锅底料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDSC0025S-2018
备案号	224431S-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

2018-12-27 发布

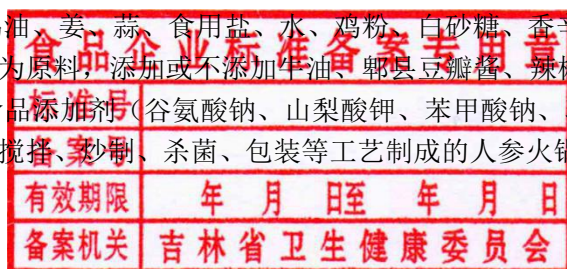
2018-12-27 实施

吉林省长青大胜财食品有限公司 发布

# 人参火锅底料

## 1 范围

本标准适用于以植物油、鸡油、姜、蒜、食用盐、水、鸡粉、白砂糖、香辛料、枸杞、桂圆、鲜园参（5年及5年以下人工种植）为原料，添加或不添加牛油、郫县豆瓣酱、辣椒、花椒、孜然、豆豉、香油、香叶、大枣、熟芝麻、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）等辅料，经分选、粉碎（制粉）、调配、搅拌、炒制、杀菌、包装等工艺制成的人参火锅底料，属于半固态调味料。

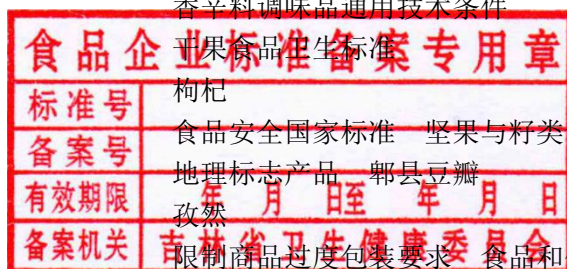


## 2 规范性引用文件

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 317	白砂糖
GH/T 1194	大蒜
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.44	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/T 5461		食用盐
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB/T 5835		干制红枣
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全卫生标准	预包装食品标签通则
GB/T 8233		芝麻油
GB/T 8967		谷氨酸钠（味精）
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/T 15691		香料调味品通用技术条件
GB 16325		干果食品卫生标准
GB/T 18672		枸杞
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB/T 20560	地理标志产品	郫县豆瓣
GB/T 22267		孜然
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 30382		辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383		生姜
GB/T 30391		花椒
NY 318		人参制品
NY/T 1886		绿色食品 复合调味料
SB/T 10415		鸡粉调味料
DBS22/024	吉林省食品安全地方标准	食品原料用人参
DBS22/030	吉林省食品安全地方标准	非发酵型半固体调味料
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办法
国家质检总局令第123号（2009）		食品标识管理规定
卫生部2012年第17号公告		关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告



### 3 分类

根据产品功能和配料的不同可分为以下类别。

#### 3.1 人参火锅底料（不辣）

酱包：植物油、鸡油、姜、香叶、枸杞、桂圆、大枣、蒜、熟芝麻、食用盐、水、鸡粉、白砂糖、香辛料、鲜园参（5年及5年以下人工种植）、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）

干料包：桂圆、枸杞、香叶、大枣

#### 3.2 人参火锅底料（微辣）

酱包：植物油、牛油、鸡油、郫县豆瓣酱、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、豆豉、食用盐、水、香油、

鸡粉、枸杞、桂圆、白砂糖、香辛料、鲜园参（5年及5年以下人工种植）、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）

干料包：桂圆、枸杞

粉包：鸡粉

### 3.3 人参火锅底料（辣）

酱包：植物油、牛油、鸡油、郫县豆瓣酱、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、豆豉、食用盐、水、鸡粉、枸杞、桂圆、白砂糖、香辛料、鲜园参（5年及5年以下人工种植）、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）

干料包：桂圆、枸杞

粉包：鸡粉

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

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 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2 鸡油、牛油应符合 SB/T 10146 的规定。
- 4.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.8 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.9 香辛料、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.12 鲜园参（5年及5年以下人工种植）应为5年生及5年以下人工种植，并符合 DBS22/024 中对鲜园参的规定，每100g产品中添加鲜园参0.1g。
- 4.1.13 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.15 花椒应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.18 香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.19 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.20 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.21 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

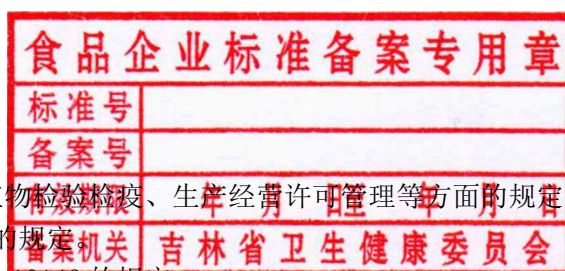
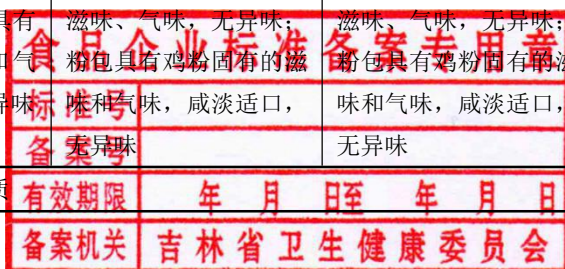


表 1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	人参火锅底料（不辣）	人参火锅底料（微辣）	人参火锅底料（辣）	
色泽	酱包呈酱红色；干料包中枸杞呈红色至橙红色，桂圆呈黄褐色至棕色，香叶呈淡绿色至黄绿色，大枣呈红棕色；粉包呈乳黄色至黄色			取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，温水漱口后品尝其滋味
组织形态	酱包呈粘稠、均匀的半固态；干料包中枸杞呈纺锤状，桂圆呈圆球形，大枣呈椭圆状；粉包呈粉状			
滋、气味	酱包：具有产品固有的滋味和气味，咸淡适口，无异味；干料包：具有各配料固有的滋味、气味，无异味；粉包具有鸡粉固有的滋味和气味，咸淡适口，无异味	酱包：具有产品固有的气味和淡淡的辣味，咸淡适口，无异味；干料包：具有各配料固有的滋味、气味，无异味；粉包具有鸡粉固有的滋味和气味，咸淡适口，无异味	酱包：具有产品固有的气味和浓郁的辣味，咸淡适口，无异味；干料包：具有各配料固有的滋味、气味，无异味；粉包具有鸡粉固有的滋味和气味，咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质			



## 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
水分，%	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 20.0	GB 5009.44
人参总皂苷，%	≥ 0.02	NY 318中附录B
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

## 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11

## 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
菌落总数，CFU/g	≤ 8000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌计数，CFU/g	≤ 100	GB 4789.15

表 4 续 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
致病菌指标	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

品 种	使用功能	表 5 食品添加剂			检验方法
		使用量	残留量		
谷氨酸钠	增味剂	按生产需要适量使用			
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	1.0			GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计）	防腐剂	1.0			GB 5009.28
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2			

#### 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

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 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) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 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

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 袋，随机抽取 12 袋作为抽检样品，8 袋用于检验，4 袋备查。

## 7.5 判定规则

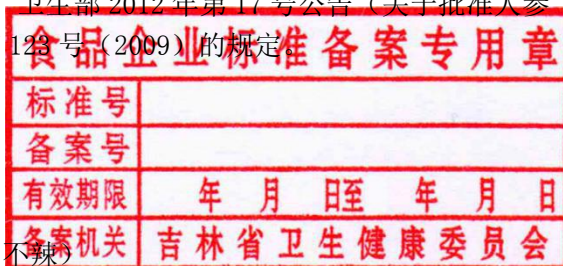
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050、卫生部 2012 年第 17 号公告（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定



### 8.1 标签式样

#### 8.1.1 人参火锅底料（不辣）

食品名称：人参火锅底料（不辣）

配料表：酱包：植物油、鸡油、姜、香叶、枸杞、桂圆、大枣、蒜、熟芝麻、食用盐、水、鸡粉、白砂糖、香辛料、鲜园参（5 年及 5 年以下人工种植）、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）

干料包：桂圆、枸杞、香叶、大枣

净含量/规格：100g/袋、150g/袋、200g/袋、按生产实际需要

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜财食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码、18 个月

贮存条件：常温保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0025S-2018

其他需要标示的内容：“人参食用量≤3 克/天”、“每 100g 产品添加 0.1g 鲜园参”、“孕妇、哺乳期妇女及十四周岁以下儿童不宜食用”和“过敏原信息：本品含有大豆”

#### 8.1.2 人参火锅底料（微辣）

食品名称：人参火锅底料（微辣）

配料表：酱包：植物油、牛油、鸡油、郫县豆瓣酱、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、豆豉、食用盐、水、香油、鸡粉、枸杞、桂圆、白砂糖、香辛料、鲜园参（5 年及 5 年以下人工种植）、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）

干料包：桂圆、枸杞

粉包：鸡粉

净含量/规格：100g/袋、150g/袋、200g/袋、按生产实际需要

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜财食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码、18 个月

贮存条件：常温保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0025S-2018

其他需要标示的内容：“人参食用量≤3克/天”、“每100g产品添加0.1g鲜园参”、“孕妇、哺乳期妇女及十四周岁以下儿童不宜食用”和“过敏原信息：本品含有大豆”

### 8.1.3 人参火锅底料（辣）

食品名称：人参火锅底料（辣）

配料表：酱包：植物油、牛油、鸡油、郫县豆瓣酱、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、豆豉、食用盐、水、鸡粉、枸杞、桂圆、白砂糖、香辛料、鲜园参（5年及5年以下人工种植）、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素）

干料包：桂圆、枸杞

粉包：鸡粉

净含量/规格：100g/袋、150g/袋、200g/袋、按生产实际需要

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大膳食品有限公司，吉林省长春市高新开发区北区兴华村、0431-82863362、13174309832、13804469173

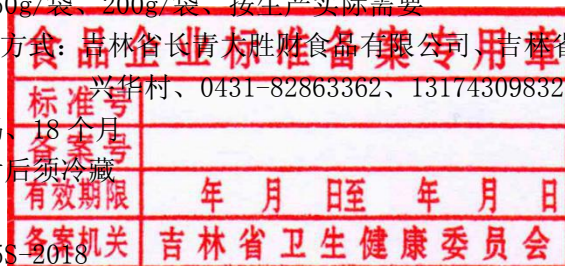
生产日期和保质期：见喷码 18个月

贮存条件：常温保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0025S-2018

其他需要标示的内容：“人参食用量≤3克/天”、“每100g产品添加0.1g鲜园参”、“孕妇、哺乳期妇女及十四周岁以下儿童不宜食用”和“过敏原信息：本品含有大豆”



## 8.2 营养成分表

### 8.2.1 人参火锅底料（不辣）

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	494 克	6%
蛋白质	2.3 克	4%
脂肪	9.2 克	15%
碳水化合物	6.7 克	2%
钠	4710mg	236%

### 8.2.2 人参火锅底料（微辣）

应符合表7的规定。

表7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1283 克	15%
蛋白质	4.6 克	8%
脂肪	29.6 克	49%
碳水化合物	6.4 克	2%
钠	5330mg	266%

### 8.2.3 人参火锅底料（辣）

应符合表8的规定。



表 8 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	960 克	11%
蛋白质	3.6 克	6%
脂肪	21.4 克	36%
碳水化合物	6.3 克	2%
钠	4390mg	220%

## 9 包装

包装袋选用聚乙烯材料，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

保质期为 18 个月。

