

团 体 标 准

T/CNFIA 111-2023

代替 T/CNFIA 111-2018

火 锅 调 料

Hot Pot Seasoning

(修订征求意见稿)

xx-xx-xx 发布

xx-xx-xx 实施

中国食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	3
5 技术要求	4
6 生产加工过程中的卫生要求	6
7 检验方法	7
8 检验规则	7
9 标签、包装、运输和贮存	8

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《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。

本文件代替 T/CNFIA 111-2018中国食品工业协会团体标准《火锅调料》，与T/CNFIA 111-2018相比，除结构调整和编辑性改动外，标准内容变化如下：

- 增加了引用标准（见2 规范性引用文件）
- 更改了火锅调料、火锅底料、火锅蘸料的定义（见3.1、3.1.1和3.1.2，2018版的3.1、3.1.1和3.1.2）；
- 更改了产品分类（见4, 2018版的见4）；
- 增加了固态火锅底料、半固态火锅底料、液态火锅底料的定义（见4.1.1、4.1.2、4.1.3）
- 增加了传统味、原本味（0添加）、酵素味（0添加）、水果味、芝士味火锅蘸料（见4.2.1、4.2.2、4.2.3、4.2.4、4.2.5）的定义；
- 增加了火锅底料的感官要求，火锅蘸料的感官要求（见5.2.1表1、5.2.2表2）；
- 增加了火锅底料理化指标、火锅蘸料理化指标（见5.3.1表3、5.3.2表4）；
- 增加了食品添加剂检验，苯甲酸及其钠盐的检验，山梨酸及其钾盐的检验，脱氢乙酸及其钠盐的检验，三氯蔗糖的检验，乙酰磺胺酸钾的检验，黄原胶的检验（见7.2、7.2.1、7.2.2、7.2.3、7.2.4、7.2.5、7.2.6）；
- 更改了抽样方法（见8.2 2018版见8.2）；
- 更改了产品标签标注的要求（见9.1.1，2018版见9.1.1和9.1.2）；
- 增加了原本味产品标签应注明内容的要求（见9.1.3）

本标准由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018年首次发布为T/CNFIA 111-2018, 本次为第一次修订。

火锅调料

1 范围

本标准规定了火锅调料的分类、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于火锅调料产品的生产、检验和销售。

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。

T/CGCC 27 豆粉

T/CNFIA 117 酸汤调味料

GB/T 191 包装储运图示标志

NY/T 1504 莲子

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

T/JGE 3004 百合干

LS/T 3220 芝麻酱

LS/T 3311 花生酱

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB/T 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定

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 5009.298 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

QB/T 5323 植物酵素
GB/T 5835 干制红枣
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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10439 酱腌菜
SB/T 10525 虾酱
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 蜂蜜
GB/T 15691 香辛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/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20903 调味品分类
GB/T 22266 咖喱粉
GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
GB/T 24399 黄豆酱
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
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
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
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[2023]第70号 《定量包装商品计量监督办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火锅调料 Hot Pot Seasoning

食用火锅时专用的复合调味料，包括火锅底料、火锅蘸料。

3.1.1

火锅底料 Hot Pot Bottom Material

以食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加辅料及食品添加剂，按一定配方制成的，用于调制火锅底料的复合调味料。

注：辅料可包括食用动物油脂或植物油、酸汤调味料、番茄酱、咖喱粉、大枣、桂圆、枸杞子、莲子、百合、酱油、食用菌、食醋、柠檬干、山楂干、食用植物酵素、豆豉、豆瓣酱、芝麻、辣椒、鸡精调味料等。

3.1.2

火锅蘸料 Hot Pot Dipping

以芝麻酱、食用植物油、食糖、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加辅料及食品添加剂，按一定配方制成的，用于食用火锅时蘸食的复合调味料。

注：辅料及食品添加剂可包括花生酱、鸡精调味料、麦芽糖、腐乳、黄豆酱、韭菜花、酱油、食醋、虾酱、豆粉、水果及制品、芝士、食用植物酵素、蜂蜜、辣椒、香辛料等。

4 产品分类

- a: 火锅底料按体态分类
- b: 火锅蘸料按风味、体态分类

4.1

火锅底料

4.1.1 固态火锅底料

以食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加食用动物油脂、咖喱粉、大枣、桂圆、枸杞子、莲子、百合、食用菌、柠檬干、山楂干、豆豉、豆瓣酱、芝麻、辣椒、鸡精调味料等食品，按一定配方混合制成的，用于调制的固态火锅底料。

4.1.2 半固态火锅底料

以食用动物油脂或食用植物油、食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加番茄酱、咖喱粉、大枣、桂圆、枸杞子、莲子、百合、酱油、食用菌、食醋、柠檬干、山楂干、食用植物酵素、豆豉、豆瓣酱、芝麻、辣椒、鸡精调味料等食品，按一定配方制成的，用于调制的半固态火锅底料。

4.1.3 液态火锅底料

以食用植物油、食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加酸汤调味料、番茄酱、咖喱粉、酱油、食用菌、食醋、食用植物酵素、豆豉、豆瓣酱、芝麻、辣椒、鸡精调味料等食品，按一定配方制成的，用于调制的液态火锅底料。

4.2

火锅蘸料

4.2.1 传统味

以芝麻酱、食用植物油、食糖、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加或不添加花生酱、黄豆酱、腐乳、韭菜花、酱油、食醋、鸡精调味料、辣椒、虾酱等调味料，按一定配方混合制成的，用于食

用火锅时蘸食的固态、半固态或液态调味料。

4.2.2 原本味（0添加）

以芝麻酱、食用植物油、腐乳、韭菜花为主要原料，添加食糖、食用盐、味精、香辛料，添加或不添加花生酱、鸡精调味料、黄豆酱、豆粉、辣椒、虾酱等调味料，0添加食品添加剂（苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、黄原胶），按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态调味料。

4.2.3 酵素味（0添加）

以芝麻酱、食用植物油、食用植物酵素为主要原料，添加食糖、食用盐、味精、香辛料，添加或不添加花生酱、鸡精调味料、黄豆酱、腐乳、韭菜花、豆粉、辣椒、虾酱等调味料，0添加食品添加剂（苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、黄原胶），按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态调味料。

4.2.4 水果味

以芝麻酱、食用植物油、水果及制品、食糖、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加花生酱、鸡精调味料、黄豆酱、腐乳、韭菜花、豆粉、香辛料、辣椒等调味料，按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态调味料。

4.2.5 芝士味

以芝麻酱、食用植物油、芝士、食糖、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加花生酱、黄豆酱、鸡精调味料、腐乳、韭菜花、豆粉、香辛料、辣椒等调味料，按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态调味料。

5 技术要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 原辅料质量应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 火锅底料感官指标应符合表1的规定。

表1 火锅底料感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	固态火锅底料	半固态火锅底料	液态火锅底料	
色泽	具有产品应有的色泽			按 GB 31644 要求 执行
气味	具有产品应有的气味			
滋味	具有产品应有的滋味、无异味			
体态	无异物及肉眼可见的杂质			

5.2.2 火锅蘸料感官要求应符合表2的规定。

表2 火锅蘸料感官要求

项 目	要 求					检验方法
	传统味	原本味	酵素味	水果味	芝士味	
色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	按 GB 31644 要求执行
气味	具有产品应有的气味	具有产品应有的气味	具有相应酵素的气味	具有相应水果的气味	具有奶香气味	
滋味	具有产品应有的滋味、无异味	具有产品应有的滋味、无异味	具有口感酸甜的滋味	具有相应水果的滋味	具有酸、甜、咸三种味道,应带有奶香味	
体态	液态、半固态或固态,应无异物及肉眼可见的杂质					

5.3 理化指标

5.3.1 火锅底料理化指标应符合表 3 规定。

表3 火锅底料理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	固态	半固态	液态		
水分/(%)	≤	20.0	70.0	—	GB 5009.3
氨基酸态氮 ^a /(g/100g)	≥	0.1			GB 5009.235
食用盐(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤	10			GB 5009.44
酸价 ^b (以KOH计)/(mg/g)	≤	4.0			GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25			GB 5009.227
^a 限于添加发酵制品(如酿造酱油、发酵酱类、腐乳等)的产品; ^b 限于添加食用动、植物油脂的产品。					

5.3.2 火锅蘸料理化指标应符合表4要求。

表4 火锅蘸料理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	固态	半固态	液态		
水分/(%)	≤	20.0	70.0	—	GB 5009.3
氨基酸态氮 ^a /(g/100g)	≥	0.1			GB 5009.235
食用盐(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤	5			GB 5009.44
酸价 ^b (以KOH计)/(mg/g)	≤	4.0			GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25			GB 5009.227
^a 限于添加发酵制品(如酿造酱油、发酵酱类、腐乳等)的产品。 ^b 限于添加食用动、植物油脂的产品。					

5.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.5 食品安全指标

应符合GB 31644的规定。

5.6 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标要求

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
注： <i>n</i> ：同一批次产品应采集的样品件数； <i>c</i> ：最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数； <i>m</i> ：微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）； <i>M</i> ：微生物指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅限于火锅蘸料。					

5.7 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

7.2 食品添加剂检验

7.2.1 苯甲酸及其钠盐的检验

按GB 5009.28的第一法（液相色谱法）检验。

7.2.2 山梨酸及其钾盐的检验

按GB 5009.28的第一法（液相色谱法）检验。

7.2.3 脱氢乙酸及其钠盐

按GB 5009.121 的第一法（气相色谱法）检验。

7.2.4 三氯蔗糖的检验

按GB 5009.298的第一法（高效液相色谱法）检验。

7.2.5 乙酰磺胺酸钾的检验

按GB 5009.140的方法检验。

7.2.6 黄原胶的检验方法

参照GB 1886.41附录A(检验方法：A.2.1溶解性试验和A.2.2凝胶试验)的方法检验。

7.3 食品安全指标检验

按GB 31644执行。

8 检验规则

8.1 组批

由同一日期、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

8.2 抽样

在成品库中，从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶（袋），其中检验 5 瓶（袋），留样 1 瓶（袋）。

8.3 原辅料指标检验

按国家相应标准规定检验。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前，应进行逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

8.4.2 检验项目：感官要求、理化指标、微生物限量、净含量、标签。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产的产品，应半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

8.5.2 检验项目为本标准5.2~5.7和9.1中规定的全部项目。

8.6 判定规则

8.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

8.6.2 出厂检验项目中有一项不符合本标准，应加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

8.6.3 微生物指标不合格时不得复检。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签

9.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，还应标识相应的产品分类名称。

9.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191的规定。

9.1.3 原本味（0添加）、酵素味（0添加）产品标签应声称苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、黄原胶0添加。

9.2 包装

9.2.1 包装材料

应符合食品安全有关标准的要求。

9.2.2 包装要求

9.2.2.1 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

9.2.2.2 直接接触食品的玻璃（塑料）瓶（袋）等材料，应符合食品接触用产品标准的要求。

9.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，不得与有毒、有害、有污染的物品混存。
