

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — 2022

代替的团体标准号

菌汤火锅底料

Mushroom soup hotpot bottom

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

中国调味品协会 发布

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。

文件与其他文件的关系。

文件代替文件的关系。

文件与国际文件关系的说明。

有关专利的说明。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：· · · · · ·

本文件主要起草人：· · · · · ·

文件所代替或废止文件的历次版本发布情况。

菌汤火锅底料

1 范围

本文件规定了菌汤火锅底料的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于菌汤火锅底料产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

菌汤火锅底料 mushroom soup hotpot bottom

以新鲜或干制食用菌为主要原料，经酶解/不酶解后，添加食用盐、香辛料等，添加或不添加食用动植物油脂、骨汤及其制品、白砂糖、味精等辅料，调制而成的用于火锅底料的非即食半固体复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.4 食用动植物油脂：应符合 GB 2716 和 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 骨汤及其制品：应符合相应的食品安全国家标准或其它有关规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他辅料：应符合相应的食品安全国家标准或其它有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄色至棕黑色
气味	特征菌香或油脂香
滋味	菌类风味突出，具一定咸鲜感，无异味
体态	半固体，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分/ (g/100g)	≤70
总氮/ (g/100g)	≥0.5
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.20
食用盐/ (g/100g)	≤20

4.4 食品安全指标

4.4.1 食品安全指标应符合 GB 31644 的规定。

4.4.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合 JJF1070《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品安全国家标准的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量被测样品于白色洁净的容器中，在自然光线下，目测其色泽和体态；检查有无外来杂质；嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.2.2 总氮：按 GB 5009.5 规定方法检验。

6.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定方法检验。

6.2.4 食用盐：按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官、水分、总氮、过氧化值、食用盐、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；

- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取数量 1.5kg 分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合相应标准和相关规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。