

《火锅调料》团体标准修订编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

2023年8月份，中国食品工业协会批准：多个行业内企业单位参与《火锅调料》团体标准修订，并成立起草小组。

二、标准制订的目的和意义

随着大健康理念的普及和生活水平的提高，人们更加追求健康的、多元化的饮食理念。因此，在此次对《火锅调料》标准修订中对火锅蘸料按风味进行了分类，增加了“传统味、原本味、酵素味、水果味和芝士味”系列产品。《火锅调料》团体标准的修订，在促进行业健康发展，规范市场正常秩序，提高产品品质和消费水平；抵制各种掺杂掺假，不公平竞争等违法行为，为各级质量安全监管部门依法监管与执法提供法律可依等方面，具有十分重要的意义。

三、编制过程

2023年8月份，经中国食品工业协会研究决定：多家行业内企业单位为《火锅调料》团体标准修订单位。

2023年9月份，成立了修订小组，修订《火锅调料》团体标准。

2023年11月2日，组织了《火锅调料》团体标准修订的启动和讨论会议。经初审，专家们对标准的讨论稿提出了建设性的指导意见。

四、标准制订的基本原则和依据

1、依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》。

2、卫生要求、微生物指标按相关的食品安全国家标准执行。

3、样品检验

(1) 对 20 组固态火锅底料、半固态火锅底料、液态火锅底料、传统味火锅蘸料、原本味(0 添加)火锅蘸料、酵素味(0 添加)火锅蘸料、水果味火锅蘸料、芝士味火锅蘸料产品理化指标中的食品添加剂含量检验均符合本标准规定。

(2) 固态火锅底料、半固态火锅底料、液态火锅底料、传统味火锅蘸料、原本味(0 添加)火锅蘸料、酵素味(0 添加)火锅蘸料、水果味火锅蘸料、芝士味火锅蘸料产品标签送第三方检测机构(北京东方纵横产品检测有限公司)均合格。

(3) 对原本味火锅底料、原本味火锅蘸料、原本味酵素火锅底料、原本味酵素火锅蘸料产品的感官要求、理化指标、微生物指标、食品安全要求,委托第三方检测机构(北京东方纵横产品检测有限公司)进行型式检验均符合本标准规定。

4、理化指标的参数来源于样品的检验、分析结果,并结合行业的实际制定(见附件)。

五、修订的主要章、条

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,主要技术变化如下:

1.增加了引用标准(见 2)

原引用标准为

GB/T191 包装储运图示标志

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 食品微生物检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物检验 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 5009.44 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令
[2005]第75号)

增加了引用标准为

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 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 5009.121 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 5009.298 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 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒

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》

2.更改了火锅调料、火锅底料、火锅蘸料的定义。(见 3.1、3.1.1、3.1.2, 2018 版的 3.1、3.1.1 和 3.1.2)

更改前的火锅调料的定义为：食用火锅时专用的调味料，包括火锅底料、火锅蘸料。

更改后的火锅调料的定义为：食用火锅时专用的复合调味料，包括火锅底料、火锅蘸料。

更改前的火锅底料的定义为：以食用动物油脂、食用植物油、辣椒、食糖、食用盐、味精、香辛料、豆瓣酱中的部分或全部为原料，添加或不添加辅料及其他调味品，按一定配方和工艺加工制成的，用于调制火锅烫的调味料。

更改后火锅底料的定义为：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。

更改前火锅蘸料的定义为：以芝麻酱、花生酱、腐乳、韭菜花、辣椒、食用盐、味精、香辛料中的部分或全部为原料，添加或不添加辅料及其他调味料，按一定配方混合配制加工制成的，用于食用火锅

时蘸食的调味料。

更改后火锅蘸料的定义为：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。

3.更改了产品分类。（见4，2018版的见4）

更改前产品分类为：根据原料及使用方法分为火锅底料和火锅蘸料；

根据产品外观形态分为固态火锅底料、半固态火锅底料、液态火锅底料和固态火锅蘸料、半固态火锅蘸料、液态火锅蘸料。

更改后的产品分类为：a: 火锅底料按体态分类；b: 火锅蘸料按风味、体态分类。

4.增加了固态火锅底料的定义。（见4.1.1）

增加后的固态火锅底料的定义为：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。

5.增加了半固态火锅底料的定义。（见4.1.2）

增加后的半固态火锅底料的定义为：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。

6.增加了液态火锅底料的定义。（见 4.1.3）

增加后的液态火锅底料的定义为：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。

7.增加了传统味火锅蘸料的定义。（见 4.2.1）

增加后的传统味火锅蘸料的定义为：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。

8.增加了原本味（0 添加）火锅蘸料的定义（见 4.2.2）

增加后的原本味（0 添加）火锅蘸料的定义为：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。

9.增加了酵素味（0 添加）火锅蘸料的定义。（见 4.2.3）

增加后的酵素味（0 添加）火锅蘸料的定义为：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。

10.增加了水果味火锅蘸料的定义。（见 4.2.4）

增加后的水果味火锅蘸料的定义为：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。

11.增加了芝士味火锅蘸料的定义。（见 4.2.5）

增加后的芝士味火锅蘸料的定义为：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。

12.增加了火锅底料的感官要求（见表 1）

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 | | | |

13.增加了火锅蘸料的感官要求（见表2）

表2 火锅蘸料感官要求

| 项 目 | 要 求 | |
|-----|-----|--|
| | | |

| | 传统味 | 原本味 | 酵素味 | 水果味 | 芝士味 | 检验方法 |
|----|------------------------|---------------|-----------|-----------|--------------------|-------------------|
| 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 GB31644 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 | | | | | |

14.增加了食品添加剂的要求。（见5.4）

增加后为食品添加剂应符合GB 2760的规定。

15.增加了食品添加剂检验。（见7.2.1、7.2.2、7.2.3、7.2.4、7.2.5、7.2.6）

增加后的食品添加剂检验为：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。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。脱氢乙酸及其钠盐按GB 5009.28的第一法（液相色谱法）检验。三氯蔗糖的检验按GB 5009.298的第一法（高效液相色谱法）检验。乙酰磺胺酸钾的检验按GB 5009.140的方法检验。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。

16.增加了食品安全指标检验（见7.3）

增加后的食品安全指标检验为：食品安全指标检验按GB 31644执行。

17.更改了抽样方法。（见8.2，2018版的见8.2）

更改前的抽样方法为：在成品库中，从每批产品的不同部位随机抽取6箱（筐），每箱（筐）随机抽取1瓶（包）。

更改后的抽样方法为：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）。

18.更改了产品标签标注的要求（见9.1.1、2018版的见9.1.1、9.1.2）

更改前产品标签标注的要求为：食品标签应符合GB7718的规定。食品营养标签应符合GB28050的规定。

更改后的产品标签标准的要求为：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。

19.增加了原本味（0添加）、酵素味（0添加）产品的标签要求（见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。

六、关于引用检验方法标准

本标准中涉及火锅调料产品的检验方法均有相应的国家标准，直接引用。

七、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系本标准各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

八、参考文献：

原酿本味酱油 TCNFIA114-2019

食品安全监督抽检实施细则（2023年版）

食品添加剂使用原则（GB2760）