

# 团 体 标 准

T/CNFIA -

## 减（淡）盐火锅调味料

Salt reduced (light) hot pot seasoning

（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 检验方法 .....	7
7 检验规则 .....	8
8 标签、包装、运输和贮存 .....	9

## 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：

本标准于2024年X月X日首次发布

# 减（淡）盐火锅调味料

## 1 范围

本文件规定了减（淡）盐火锅调味料的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于减（淡）盐火锅调味料产品的生产、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/CNFIA 111 火锅调料
- 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 1886.41-2015 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
- 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 5009.5 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 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
- 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/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 21999 蚝油  
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/T 30382 辣椒  
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料  
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 减盐火锅调味料 salt reduced hot pot seasoning

淡盐火锅调味料 salt reduced hot pot seasoning

食用火锅时专用的复合调味料，包括减（淡）盐火锅底料、减（淡）盐火锅蘸料。

##### 3.1.1 参考火锅调料 reference hot pot seasoning

以T/CNFIA 111 火锅调料中要求，火锅底料中食盐含量参考值为食用盐  $\leq 12\%$  (以Cl<sup>-</sup>计)；  
火锅蘸料中食盐参考值为食用盐  $\leq 8\%$  (以Cl<sup>-</sup>计)。

##### 3.1.2

减（淡）盐火锅底料 salt reduced (light) hot pot soup-base seasoning

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，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，按一定配方制成的，用于调制火锅底料的复合调味料。

注：辅料可包括但不限于食用动物油脂或植物油、酸汤调味料、番茄酱、大枣、桂圆、枸杞子、莲子、酱油、食用菌、食醋、蚝油、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。

### 3.1.3

#### 减（淡）盐火锅蘸料 salt reduced (light) 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，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，按一定配方制成的，用于食用火锅时蘸食的复合调味料。

注：辅料可包括但不限于花生酱、鸡精调味料、麦芽糖、腐乳、黄豆酱、韭菜花、酱油、食醋、蚝油、虾酱、水果及制品、芝士、食用植物酵素、辣椒、香辛料等。

## 4 产品分类

### 4.1 减（淡）盐火锅底料

#### 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，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，按一定配方混合制成的，用于调制的固态的火锅底料。

#### 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，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，用于调制的半固态的火锅底料。

#### 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，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，用于调制的液态的火锅底料。

### 4.2 减（淡）盐火锅蘸料

#### 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，添加或不添加辅料或食品添加剂，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 4.2.2 原本味

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、辣椒、虾酱等调味料，不含苯甲酸及其钠盐、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，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 4.2.3 酵素味

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、辣椒、虾酱等调味料，不含苯甲酸及其钠盐、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，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，按一定配方混合制成的，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 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，添加或不添加辅料，按一定配方混合制成的，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

#### 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，添加或不添加辅料，按一定配方混合制成的，通过减盐技术，终产品中食用盐的含量与参考火锅调料相比食盐含量降低30%以上，用于食用火锅时蘸食的固态、半固态或液态的复合调味料。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料质量要求

##### 5.1.1 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 5.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

##### 5.1.3 芝麻酱

应符合LS/T 3220的规定。

##### 5.1.4 花生酱

应符合LS/T 3311的规定。

##### 5.1.5 食用植物酵素

应符合QB/T 5323的规定。

### 5.1.6 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

### 5.1.7 腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

### 5.1.8 韭菜花

应符合SB/T 10439的规定。

### 5.1.9 食糖

应符合GB 13104 的规定。

### 5.1.10 番茄酱

应符合GB/T 14215的规定。

### 5.1.11 香辛料

应符合GB/T1279.1、GB/T 15691的规定。

### 5.1.12 豆瓣酱

应符合GB/T 20560的规定。

### 5.1.13 芝士

应符合GB 25192的规定。

### 5.1.14 水果及制品

应符合GB/T 31121的规定。

### 5.1.15 其他辅料

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 减（淡）盐火锅底料感官应符合表1的规定。

表1 减（淡）盐火锅底料感官要求

项 目	要 求		
	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		
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 减（淡）盐火锅蘸料感官应符合表 2 的规定。

表 2 减（淡）盐火锅蘸料感官要求

项 目	要 求				
	传统味	原本味	酵素味	水果味	芝士味
色泽	具有产品应有的色泽				
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 减（淡）盐火锅底料理化指标应符合表 3 规定。

表 3 减（淡）盐火锅底料理化指标

项 目		指 标		
		固态火锅底料	半固态火锅底料	液态火锅底料
水分/(%)	≤	20.0	70.0	—
全氮（以氮计）/(g/100g)	≥	0.8		
氨基酸态氮 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	0.15		
食用盐(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤	8		
酸价 <sup>b</sup> (以 KOH 计)/(mg/g)	≤	4.0		
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		

<sup>a</sup> 限于添加发酵制品（如酿造酱油、发酵酱类、腐乳等）的产品。  
<sup>b</sup> 限于添加食用动、植物油脂的产品。

5.3.2 减（淡）盐火锅蘸料理化指标应符合表 4 规定。

表 4 减（淡）盐火锅蘸料理化指标

项 目		指 标		
		固态	半固态	液态
水分/(%)	≤	20.0	70.0	—
全氮（以氮计）/(g/100g)	≥	1.0		
氨基酸态氮 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	0.15		
食用盐(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤	5		
酸价 <sup>b</sup> (以 KOH 计)/(mg/g)	≤	4.0		
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		

<sup>a</sup> 限于添加发酵制品（如酿造酱油、发酵酱类、腐乳等）的产品。  
<sup>b</sup> 限于添加食用动、植物油脂的产品。

#### 5.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合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

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
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。				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
<sup>b</sup> 仅限于火锅蘸料。				

#### 5.8 净含量要求

应符合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》。

#### 5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官指标

应按GB 31644执行。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3规定的方法检验。

## 6.2.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法检验。

## 6.2.3 全氮

按GB 5009.5 规定的第一法 凯氏定氮法方法检验。

## 6.2.4 食用盐

按GB 5009.44规定的方法检验。

## 6.2.5 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

## 6.2.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法检验。

## 6.3 微生物指标

### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定方法检验。

## 6.4 食品添加剂

### 6.4.1 黄原胶

6.4.1.1 样品处理取 200g 样品加热至 80℃，趁热用双层中速滤纸过滤，滤液放凉备用。

6.4.1.2 按 GB 1886.41—2015 中 A.2.1 和 A.2.2 的方法检验。

## 6.5 食品安全指标检验

按GB 31644执行。

## 6.6 原辅料指标检验

按国家相应标准规定检验。

## 6.7 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 抽样

在成品库中，从每批产品的不同部位随机抽取9瓶（袋），进行检验和留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应进行逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 检验项目：感官要求、理化指标、微生物指标、净含量、标签。

### 7.4 型式检验

7.4.1 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.4.2 检验项目为本标准 5.2~5.8、6.5 和 8.1 中规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

7.5.2 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。

7.5.3 微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标签

8.1.1 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、食盐含量。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 原本味、酵素味产品标签声称不含苯甲酸及其钠盐、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、黄原胶时，检验结果应未检出。

### 8.2 包装

#### 8.2.1 包装材料

应符合食品安全有关标准的要求。

#### 8.2.2 包装要求

8.2.2.1 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。

8.2.2.2 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。

#### 8.3 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。

#### 8.4 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。

---