

团体标准

T/SZS XXX—2025

圳品 火锅底料

ZHEN PIN—Hotpot condiment

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX- XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次制定。

T/SZS

圳品 火锅底料

1 范围

本文件规定了圳品 火锅底料的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装标识以及运输贮存等内容。

本文件适用于经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装（或分体包装）而成的火锅底料的生产、检验及销售。

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 191 包装储运图形符号标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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
GB/T 45662 火锅底料质量通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/SZS 1650 圳品 复合调味料质量安全基础要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火锅底料 hotpot condiment

以食盐、香辛料等为原料，添加或不添加食用油脂和其他原辅料，按一定配方和工艺加工制成的，用于调制火锅汤的调味料。

[来源：GB 45662—2025. 3. 1，有修改]

4 产品分类

4.1 按包装形式分类

4.1.1 整体混合型火锅底料：所有原料经加工处理后，完全混合，包装于同一内包装的底料。

4.1.2 分包配装型火锅底料：各种原料经加工处理后，分别包装于不同内包装内，再进行外包装的底料。

4.2 按产品形态分类

- 4.2.1 固体火锅底料：常温下为固体状态，内容物不具有流动性，不易改变形态的火锅底料。
- 4.2.2 半固体火锅底料：常温下为固液混合状态，内容物不易流动，在外力作用下可改变形状的火锅底料。
- 4.2.3 液体火锅底料：常温下呈液态或以液态为主，内容物易流动且易改变形状的火锅底料。
- 注：分包装型火锅底料按混合后产品形态进行分类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

火锅底料中食盐、香辛料、食用油脂等原料和辅料应符合相应标准和有关规定。

5.2 感官要求

火锅底料的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	来源
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味	GB 45662 GB/T 31644
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味		
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无肉眼可见外来杂质		

5.3 理化要求

火锅底料的理化要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	指标					
	整体混合型			分包装型		
	固体	半固体	液体	固体	半固体	液体
水分/(g/100 g)	≤ 25	≤ 50	≤ 60	≤ 50		≤ 60
氯化物（以NaCl计） ^a /(g/100 g)	≤ 18			≤ 30		
注：番茄、菌汤类不含油的液态火锅底料，水分指标不做要求。						
^a 与1.00 ml硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO ₃) = 1.000 mol/L]相当的氯化钠（NaCl）的质量为0.0585 g。						

5.4 安全要求

火锅底料的安全要求应符合T/SZS 1650的规定。

5.5 净含量

火锅底料的净含量应符合JF 1070的规定。

6 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

7 检验规则

7.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶（袋），总量不少于1.2kg，分别做感官、理化指标检验和留样。

7.2 组批

同一品种、同一天生产的产品为一批。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验的项目包括感官、水分、氯化物和净含量。

7.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定进行检验，产品合格后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验的项目应包括本文件 5.2、5.3 规定的全部项目。

7.4.2 型式检验半年进行一次。有下列情况之一，也应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 6 个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 产品经检验，所有项目均符合要求，判定该批次产品符合本文件。

7.5.2 产品检验项目中存在不符合要求的，可取备样复检。复检后仍不符合本文件规定的，判定该批产品不符合本文件。

8 包装标识

8.1.1 包装材料和容器应完整、紧密，无破损，并符合相应的国家标准和有关规定

8.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9 运输贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具应保持清洁、卫生。

9.1.2 运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋、渗漏、污损和标签脱落，不应与有毒、有害、有气味物品混装。

9.2 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、通风良好的场所中，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品混存。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20903-2007 调味品分类
 - [2] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法：国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
-