

《圳品 火锅底料》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

火锅底料作为川渝地区传统美食的核心组成部分，近年来在全国范围内备受青睐。其加工过程精细调配食用油脂、香辛料及风味原料，色泽通常呈红亮、金黄或乳白（具体色泽依口味类型而异）。在常温下，火锅底料呈浓稠膏状或半固态（形态受油脂成分影响），并散发出浓郁醇厚的复合香气。它广泛应用于火锅汤底调制，同时也可拓展用于炒菜、煮面、焖炖等多种烹饪场景，有效赋予食材丰富风味，提升餐饮出品的口感层次，满足家庭日常烹饪及餐饮企业标准化制作的双重需求。据行业统计数据，2024 年全国火锅底料市场规模已突破 350 亿元，家庭消费占比提升至 45% 左右，便捷化、健康化产品品类持续扩容，推动行业以年均 6.8% 以上增速发展，产业链上下游协同体系逐步完善。随着预制菜和高端餐饮市场的迅猛发展，市场对高品质火锅底料原料的需求呈现出持续增长的趋势。

在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。据统计，深圳每天要消耗水果 2300 吨。深圳仅有 3 万亩基本农田，95% 的食用农产品和 85% 的食品依靠外地输入，粮食 100% 靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合“圳品”的实际情况，制定《圳品 火锅底料》团体标准，满足深圳市民对“圳品”安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选

和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《圳品 火锅底料》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本标准明确了《圳品 火锅底料》应满足的安全指标和质量指标，对提升“圳品”的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

二、任务来源及工作简况

（一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立“圳品”标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立“圳品”标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布“圳品”标准的社会组织。截至目前，已发布“圳品”标准842项，作为主要技术支撑评价上市2166个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳

市国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》以及 2025 年民生实事等文件中关于推进“圳品”工程要求，持续实施食品安全放心工程，制修订“圳品”标准 50 项，守护市民“舌尖上的安全”。

（二）起草过程

1、立项阶段

本文件于 2025 年 x 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

2、起草阶段

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、农药残留等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。现经修改完善形成征求意见稿进行为期 30 天的公开意见征集。

3、征求意见阶段

经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论等程序，通过标促会官网对征求意见稿进行为期 30 天的社会公开征求意见。征求意见期间，标准编制组未收到有效反馈意见。编制组对征求意见稿及编制说明作进一步修改完善，形成标准送审稿。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 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。

《圳品 火锅底料》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴“供港标准”，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、不低于香港要求的“圳品”标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

（二） 与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 45662-2025《火锅底料质量通则》、中相关要求。

（四）与香港食物规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内防腐剂规例》（第132BD章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、中国澳门《食品中重金属污染最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门第5/2024号行政法规）以及国际食品法典委员会的《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）、《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）等，采用香港规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准中较严或独有的食品安全技术指标。

五、主要技术内容及采纳情况

（一）主要技术内容

《圳品 火锅底料》的制定，遵循“圳品”系列标准研制原则，与《圳品 复合调味料质量安全基础要求》配套使用；根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对感官要求、理化指标、安全指标和检测规则等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

（二）采纳情况

1. 术语和定义

直接引用了GB 45662《火锅底料质量通则》中关于“火锅底料”的术语和定义。

2. 产品分类

直接引用了GB 45662《火锅底料质量通则》中产品分类内容。

3. 技术要求

(1) 原料要求

引用了GB 45662《火锅底料质量通则》的相关要求，略作调整。

(2) 感官要求

引用了GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 45662-2025《火锅底料质量通则》的相关要求，略作调整。

(3) 理化要求

直接引用了GB 45662《火锅底料质量通则》中的相关要求。

(4) 安全要求

采用了T/SZS 1650《圳品 复合调味料质量安全基础要求》的相关要求。

(5) 净含量

引用了GB 45662《火锅底料质量通则》中的相关要求。

4. 检验规则、包装标识、运输、贮存和销售

引用GB 45662《火锅底料质量通则》和预包装食品标签的相关要求，略作调整。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

为保障“圳品”食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升“圳品”安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。