

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 19213 S- 2020 号

Q/LYC

辽宁永春方便米饭科技有限公司企业标准

Q/LYC 0010S—2020

代替 Q/LYC 0010S—2019

方便火锅

2020-03-15 发布

2020-04-16 实施

辽宁永春方便米饭科技有限公司

发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、DBS51/001《食品安全地方标准 火锅底料》、DBS51/003《食品安全地方标准 半固态复合调味料》，并结合产品特性，按照GB/T 1.1-2009给出的规则要求起草《方便火锅》企业标准，作为组织生产的依据。

本标准代替Q/LYC 0010S-2019《方便火锅》。

本标准与Q/LYC 0010S-2019《方便火锅》标准主要差异：

- 修订了标准适用范围；
- 核查补充了饮用的规定性文件；
- 增加了山野菜包和海鲜包的定义及相关指标要求；
- 删除了微生物相关指标要求。

本标准由辽宁永春方便米饭科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉明、张延杰、孙敬宝。

本标准所代替历次版本发布情况为：

- Q/LYC 0010S-2019



方便火锅

1 范围

本标准规定了方便火锅术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存和保质期。

本标准适用于以火锅底料包（或调味料包）为原料，辅以食醋包、蔬菜包（熟制莲藕、熟制土豆、熟制竹笋、熟制酸菜、熟制海带、熟制木耳、熟制杏鲍菇、熟制金针菇、熟制平菇）、山野菜包（蕨菜、猴腿、黄瓜香、大叶芹、柳蒿芽、刺五加、刺嫩芽、人参（人工种植3年以下））、海鲜包（鲜虾、虾丸、蟹棒、黄蚬（带壳或不带壳）、扇贝（带壳或不带壳）、黄花鱼）、熟制鹌鹑蛋、粉条、火腿肠、熟肉制品包（熟制牛肉、熟制猪肉、熟制牛杂、熟制鸡肉、熟制鸭肉）、肉丸包、豆制品包、魔芋制品包中的部分或全部，经包装而成的需要二次加热后食用的方便火锅类产品。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.272 食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2173 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量



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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB/T 5009.218	水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
LY/T 1673	山野菜
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
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 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/T 18187	酿造食醋
GB/T 20554	海带
GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20712	火腿肠
GB/T 23530	酵母抽提物
GB/T 23586	酱卤肉制品
GB/T 23587	粉条
GB/T 23970	卤蛋
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
SB/T 10371	鸡精调味料



SB/T 10649	大豆蛋白制品
SB/T 10756	泡菜
SC/T 3202	干海带
SC/T 3212	盐渍海带
NY/T 1057	绿色食品 山野菜
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 2981	绿色食品 魔芋及其制品
DBS 51/001	食品安全地方标准 火锅底料
DBS 51/003	食品安全地方标准 半固态复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《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[2009]第123号《食品标识管理规定》

中华人民共和国农业部公告[2002]第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 术语和定义

3.1 火锅底料包

以牛油、猪油、植物油、食用盐、辣椒、豆瓣、豆豉、白砂糖、鸡精调味料、料酒、香辛料（花椒、生姜、大蒜、八角、桂皮）、酵母提取物中的部分或全部为原料，添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、焦亚硫酸钠，经过清洗、配料、炒制、冷却、包装而成的火锅底料包。

3.2 调味料包

以植物油为原料，辅以或不辅以生姜、辣椒、味精中的一种或多种，添加或不添加大蒜油，经炒制、调和、包装而成的调味料包。

3.3 蔬菜包

以竹笋、莲藕、土豆、酸菜、酱腌菜为主要原料，辅以金针菇、杏鲍菇、平菇、木耳、海带，添加或不添加食盐、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬酸，食用香料等食品添加剂中的一种或多种，经调和、包装杀菌或不杀菌而成的蔬菜包。

3.4 熟肉制品包

以熟制牛肉、熟制猪肉、熟制牛杂、熟制鸡肉、熟制鸭肉中的一种或多种为原料，经清洗、修选后，配以食盐、香辛料等，成型（或不成型），经滚揉（或不滚揉）、烧煮、卤制等熟制工序制作的熟肉制品。

3.5 山野菜包

蕨菜、猴腿、黄瓜香、大叶芹、柳蒿芽、刺五加、刺嫩芽、人参（人工种植3年以下）一种或几种为主要原料用食盐盐渍，添加焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬酸，食用香料等食品添加剂中的一种或多种，经调和、包装杀菌或不杀菌而成需要的山野菜包。

3.6 海鲜包

鲜虾、虾丸、蟹棒、黄蚬（带壳或不带壳）、扇贝（带壳或不带壳）、黄花鱼经清洗、修选后，配



以食盐、香辛料等经盐腌，添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、纽甜、阿斯巴甜，食用香料等食品添加剂中的一种或多种，经调和、包装杀菌或不杀菌而成的海鲜包。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜包中熟制莲藕、熟制土豆、熟制酸菜、熟制海带、熟制木耳、熟制杏鲍菇、熟制金针菇、熟制平菇应符合 SB/T 10756 及 GB 2714 的规定。
- 4.1.2 鹌鹑蛋应符合 GB/T 23970 及 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 4.1.4 熟制牛肉、熟制猪肉、熟制牛杂、熟制鸡肉、熟制鸭肉应符合 GB/T 23586 规定及 GB 2762 的规定。
- 4.1.5 火腿肠应符合 GB/T 20712 及 GB 2762 的规定。
- 4.1.6 牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.7 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 4.1.8 菜籽油、芝麻油、大豆油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.18 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.20 肉丸包应符合 Q/FDM 0005S《方便菜肴》。
- 4.1.21 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.22 魔芋制品应符合 NY/T 2981 的规定。
- 4.1.23 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.24 金针菇、杏鲍菇、平菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.25 调味料应符合企业标准 Q/FDM 0004S《复合调味料》。



4.1.26 鲜虾、虾丸、蟹棒、黄蚬（带壳或不带壳）、扇贝（带壳或不带壳）、黄花鱼应符合 GB 10136 的规定。

4.1.27 蕨菜、猴腿、黄瓜香、大叶芹、柳蒿芽、刺五加、刺嫩芽、人参（人工种植 3 年以下）应符合 LY/T 1673 的规定。

4.2 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
色 泽	具有本产品固有的色泽	加热后去适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽、组织形态/性状、杂质，并嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气 味	具有本产品固有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

4.3.1 火锅底料、调味料包应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价(以脂肪计)/(KOH)	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
*将火锅底料包和调味料包混合取样检验。		

4.3.2 蔬菜包、山野菜包应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
六六六/(mg/kg)	≤ 0.04	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19



总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.123
亚硝酸盐(以 NaNO ₂)/(mg/kg)	≤	20	GB 5009.33

4.3.3 熟肉制品包应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

4.3.5 海鲜包应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30	GB 5009.228
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计)/(mg/kg)	0.5 (鱼类及其制品除外) 0.1 (鱼类及其制品)	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190

a 可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞,否则,需再测定甲基汞。

B 可先测定总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷,否则,需再测定无机砷。

c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总合计。

4.4 食品添加剂



食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定；按 JJF 1070 规定方法测定。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库验收

原辅材料、包装等入库前应由本公司质量部门检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组装产品以同一班次组装生产的产品为一批。

5.2.2 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于5个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.2.3 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于10个最小销售包装）的产品作为检验样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.3 检验分类

分出厂检验和型式检验

5.3.1 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、各料包的出厂检验指标要求等。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括各料包技术要求中的全部项目。型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新生产设备，可能影响产品质量时；



- d) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- e) 出厂检验与上次型式检验结果差异大时;
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规定

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备, 影响产品质量时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标任一项不合格, 即判定产品不合格, 微生物指标不得复检。

6 标签和标志

产品标准、标志应符合 GB 7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定; 包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

7.2 运输

运输工具应清洁卫生、无污染、运输中应避免日晒、雨淋, 不应与有毒有害物质混运。

7.3 贮存

产品应存放阴凉、通风、干燥、清洁的成品库中。与地面、墙面保持一定距离, 与地面距离不低于10cm, 距墙面15cm, 不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 产品保质期为9个月。

