《药食同源火锅调味料》团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

2026 年 4 月份，中国食品工业协会批准：廊坊奥悦明食品科技有限公司、霸州市津恺食品有限公司、河北省调味品协会等 3 家单位为《药食同源火锅调味料》团体标准起草单位。

（二）起草单位及人员名单

本标准起草单位：廊坊奥悦明食品科技有限公司、霸州市津恺食品有限公司、河北省调味品协会。

本标准主要起草人：朱勃有、朱勃存、朱勃宇、王彦生、董立强、朱勃通、甄晓莎、朱绍淞、曹鹏、李浩、唐娟娟、夏美娇。

本标准起草人员专业结构合理，由牵头编写单位组织编制，涵盖食品研发、质量管理、产品质量控制、检验检测等领域专业人员，具备相应专业技术能力与标准化工作经验，能够胜任本标准编制工作。

二、标准制订的目的和意义

为践行健康中国发展战略，传承中华传统“药食同源”养生文化，顺应国民健康饮食消费升级趋势，规范药食同源火锅调味料行业生产经营秩序，特制定本团体标准。

本标准以国家卫健委、市场监管总局发布的食药物质目录为核心依据，结合复合调味料通用标准体系，构建“安全合规、科学配伍、养生赋能”的专项标准，保障产品食用安全与养生价值，引导行业从“粗放生产”向“规范化、功能化、健康化”升级，满足消费者对“美味+养生”火锅调味料的品质需求，助力传统食疗文化创新性转化与产业化发展。

制定并实施本标准，既能保障产品食用安全，科学挖掘并规范药食同源食材

养生价值，满足消费者对美味与养生兼具的火锅调味产品需求；又能引导行业规范化、标准化、健康化发展，提升产品品质与核心竞争力，推动药食同源养生饮食文化与现代调味产业深度融合，助力行业高质量可持续发展。

三、编制过程

2026 年 4 月 18 日，《药食同源火锅调味料》团体标准批准立项。

2026 年 5 月 日，经中国食品工业协会研究决定：廊坊奥悦明食品科技有限公司、霸州市津恺食品有限公司、河北省调味品协会 3 家单位为《药食同源火锅调味料》团体标准起草单位。

2026 年 5 月 日，成立了起草小组，负责起草《药食同源火锅调味料》团体标准文本。

2026 年 5 月 日，廊坊奥悦明食品科技有限公司、霸州市津恺食品有限公司、河北省调味品协会联合组织了《药食同源火锅调味料》团体标准起草启动和讨论会议。经初审，专家们对标准的讨论稿提出了建设性的指导意见。

2026 年 月 日，

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 组火锅底料、火锅蘸料、火锅调味酱产品理化指标、标志性活性成分含量进行检验均符合本标准规定。

（2）对火锅底料、火锅蘸料、火锅调味酱产品的感官要求、理化指标、微生物指标、食品安全要求、标签等全项委托第三方检测机构（天津华测检测认证有限公司）进行型式检验均符合本标准规定。

（3）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、主要条款的说明

（一）范围、规范性引用文件

1.范围

本标准规定了药食同源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。

本标准适用于药食同源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　包装储运图形符号标志

NYT 956　番茄酱

QB/T 1733 花生酱

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 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

LS/T 3220　芝麻酱

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 5009.44　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 5749 生活饮用水

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

GB 13104　食品安全国家标准 食糖

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 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

（二）术语和定义

1.药食同源火锅调味料

在食用原料中加入已纳入国家药食同源目录名单中一种或多种物质为主要原料，经粉碎或不粉碎或炮制或熬煮等工序、添加或不添加辅料及食品添加剂，且药食同源包明确一种或多种活性成分及其含量，按特定配方制成,具有特定风格的食用火锅时专用的复合调味料。

2.　药食同源物质（包/盒）

含有已纳入国家药食同源目录名单中一种或多种物质的独立的内包/盒。

3.　炮制

根据药食同源物质自身特性，以及生产工艺需求，经净制、切制、蒸、煮 / 熬、炒、炙、煅等工序进行加工过程。

（三）产品分类

1.按食用火锅时的用途进行分类

1)药食同源火锅底料

以食糖、食用盐、味精、食用动物油脂、植物油、香辛料、食用菌、番茄酱等一种或多种食用物质和药食同源物质为主要原料，添加或不添加辅料及食品添

加剂，按固态、半固态、液态一定配方制成的火锅底料。

2)药食同源火锅蘸料

以芝麻酱、花生酱、食用动物油脂、植物油、食糖、食用盐、味精等一种或多种食材和药食同源物质为主要原料，添加或不添加辅料及食品添加剂，按固态、半固态、液态一定配方制成的食用火锅时的蘸料。

2.按包装形式进行分类，分为整体混合型火锅底料或蘸料和分包配装型火锅底料或蘸料。

1）整体混合型 将所有原料（含药食同源物质）经加工处理后，完全混合，包装于同一内包装的底料或蘸料。

2）分包配装型 将火锅底料或蘸料中分为调味料包和药食同源包。

（四）技术要求

1.原料和辅料质量要求

植物油应符合 GB 2716 的规定。

食用盐应符合 GB 2721 的规定。

食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

食糖应符合 GB 13104 的规定。

番茄酱应符合 NYT 956 的规定。

香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

味精应符合 GB 2720 的规定。

食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

药食同源原辅料 其种类和质量应符合国家相应标准及有关规定。

其他原辅料应符合国家食品安全标准及相关标准的规定。

2.感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项　目	要　　求	
	药食同源火锅底料	药食同源火锅蘸料
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的食用物质和药食同源物质的滋味	
体态	具有产品应有的状态，无异物、霉变及肉眼可见的杂质	

3.理化指标

应符合表 2 的规定。

表2　理化指标

项　　目		指　　标					
		火锅底料			火锅蘸料		
		固态火锅底料	半固态火锅底料	液态火锅底料	固态火锅蘸料	半固态火锅蘸料	液态火锅蘸料
水分/(%)	≤	20.0	50.0	—	20.0	70.0	—
氨基酸态氮[a]/(g/100g)	≥	0.1			—	0.1	
食用盐(以 Cl-计)/(%)	≤	10.0			5.00		
酸价[b](以 KOH 计)/(mg/g)	≤	4.0					
过氧化值[b](以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25					
a 限于添加发酵制品（如酿造酱油、发酵酱类、 腐乳等）的产品。 b 限于添加食用动物油脂、植物油的产品。							

4.药食同源包标志性活性成分要求

应含有表 3 中一种或多种活性成分,且其含量应符合表 3 的规定。

表3　标志性活性成分要求

项　　目		指 标
总　皂　苷 mg/100mg	≥	10
总　黄　酮 mg/100mg	≥	5
粗　多　糖 mg/100mg	≥	3

5.食品安全标准

应符合 GB 31644 的要求。

6.指示菌指标

应符合表 4 的规定。

表 4　指示菌指标

项　目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数[b]/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
注：n:同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m: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）；M：微生物指标的最高安全限量值。				
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限于火锅蘸料。				

7.净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

8.生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

六、与现行相关法律、法规、规章及标准的协调性

本标准严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《定量包装商品计量监督管理办法》等法律法规和规章要求，核心技术指标符合 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、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》等现行食品安全国家标准，药食物质使用契合《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》国卫食品发〔2021〕36 号。

七、重大意见分歧的处理情况和依据

本标准在编制过程中，起草单位组织内部技术研讨和实践验证，未出现重大意见分歧。对于理化指标数值、活性成分选取等关键问题，均通过行业调研、生产数据验证和专家咨询确定，确保条款内容符合行业实际和科学要求。

八、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。

九、其他需要说明的事项

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构中国食品工业协会和起草单位及人员不承担识别专利的责任，相关专利问题由专利持有方和使用方自行协商解决。