中国食品工业协会团体标准

T/ XXXX—2026

药食同源火锅调味料

Product of Medicine Food Homology 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 1
4　产品分类 2
5　技术要求 2
6　生产加工过程中的卫生要求 5
7　检验方法 5
8　检验规则 6
9　标签、包装、运输和贮存 6

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由中国食品工业协会提出并归口。

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。

药食同源火锅调味料

1 范围

本文件界定了药食同源火锅调味料的术语和定义，规定了产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存，描述了检验方法。

本文件适用于药食同源火锅调味料的生产、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）或公告适用于本文件。

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 药食同源火锅调味料 Product of Medicine Food Homology Hot Pot Seasoning

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。

3.2 药食同源物质（包/盒） Food and Medicinal Substances (Sachet/Box)

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。

3.3 炮制 Processing

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。

4 产品分类

4.1 按食用火锅时的用途进行分类

4.1.1 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。

4.1.2 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。

4.2 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。

4.2.1 **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。

4.2.2 **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。

5 技术要求

5.1 原料和辅料质量要求

5.1.1 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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

5.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。

5.1.5　番茄酱应符合 NYT 956 的规定。

5.1.6　香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.7　味精应符合 GB 2720 的规定。

5.1.8　食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

5.1.9　生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.10　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。

5.1.11　其他原辅料应符合国家食品安全标准及相关标准的规定。

5.2　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	

5.3　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。	

5.4 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

5.5 食品安全标准

应符合GB 31644的要求。

5.6 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。				

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验方法

按GB 31644规定的检验方法执行。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的检验方法执行。

7.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的检验方法执行。

7.4 食用盐

按GB 5009.44规定的检验方法执行。

7.5 酸价

按GB 5009.229规定的检验方法执行。

7.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的检验方法执行。

7.7 食品安全指标

按GB 31644规定的检验方法执行。

7.8 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法检验。

7.9 标志性活性成分

7.9.1 总皂苷

检验方法参照《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》第二部分功效成分/标志性成分检验方法中“十四 、保健食品中总皂苷的测定”的规定执行。

7.9.2 总黄酮

检验方法参照《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》第二部分功效成分/标志性成分检验方法中“十五、保健食品中总黄酮的测定”的规定执行。

7.9.3 粗多糖

检验方法参照《保健食品功效成分检测方法》第三章的第一节中“一 、粗多糖的苯酚-硫酸分光光度测定法”方法执行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样

在成品库中，从每批产品的不同部位随机抽取6箱（筐），每箱（筐）随机抽取1瓶（包）。

8.3 原辅料检验

产品入库前应进行检验，合格后方可入库。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前，应进行逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

8.4.2 检验项目：感官要求、理化指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产的产品，应每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) 国家质量监督部门提出要求时。

检验项目为本标准5.2～5.7和9.1中规定的全部项目。

8.6 判定规则

8.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

8.6.2 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。

8.6.3 微生物指标不合格时不得复检。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签 标志

9.1.1 食品标签应符合 GB 7718、GB 28050、市场监管总局《食品标识监督管理办法》的规定，还应标示药食同源物质名称和添加量。

9.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料

应符合食品安全有关标准的要求。

9.2.2 包装要求

9.2.2.1 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。

9.2.2.2 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。

9.3 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。

9.4 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。

参考文献

[1]《定量包装商品计量监督办法》 国家市场监管总局令[2023]第70号
[2]《食品标识监督管理办法》国家市场监管总局令[2025]第100号
[3]《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
[4]《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》 2019年 第8号
[5]《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》 2023年 第9号
[6]《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》 2024年 第4号
[7]《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》
[8] 白鸿·保健食品功效成分检测方法[M]. 中国中医药出版社，2011,73-76