



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 45662—2025



## 火锅底料质量通则

General rule for the quality of hotpot condiment

2025-05-30 发布

2026-06-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：重庆市计量质量检测研究院、重庆周君记火锅食品有限公司、重庆红九九食品有限公司、重庆胖子天骄融兴食品有限责任公司、四川天味食品集团股份有限公司、内蒙古小肥羊调味食品有限公司、四川好夫人食品科技有限公司。

本文件主要起草人：李沿飞、屠大伟、周英明、黄万明、周开容、邓文、云革、李栋钢。



# 火锅底料质量通则

## 1 范围

本文件规定了火锅底料产品的要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求，给出了产品的分类，描述了试验方法。

本文件适用于火锅底料产品的生产、检验和销售。

## 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 5009.3—2016 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

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

#### 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，按一定配方和工艺加工制成的，用于调制火锅汤的调味料。

## 4 分类

4.1 按包装形式不同，分为整体混合型火锅底料和分包配装型火锅底料。

4.1.1 整体混合型火锅底料是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是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 按产品形态不同，分为固体、半固体、液体火锅底料。

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，不易流动，外力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，易流动易改变形状的火锅底料。

注：分包配装型火锅底料按混合后产品形态进行分类。



## 5 原料和辅料要求

食用油脂等主要原料和辅料应符合相应标准和有关规定。

## 6 要求

### 6.1 感官要求

具有该产品应有的色泽、气味、滋味；无霉变，无外来杂质，无异味。

### 6.2 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标					
	整体混合型			分包配装型		
	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) <sup>a</sup> /(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。						
<sup>a</sup> 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液 [ $c(\text{AgNO}_3)=1.000 \text{ mol/L}$ ] 相当的氯化钠 (NaCl) 的质量为 0.058 5 g。						

### 6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 样品制备

将所有包装中内容物混合均匀后，粉碎，备测。

### 7.2 感官检验

取 10 g 混合均匀的样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽，闻其气味，品尝其滋味。

### 7.3 理化指标检验

#### 7.3.1 水分

按照 GB 5009.3—2016 规定的“第一法 直接干燥法”检验。

### 7.3.2 氯化物

按照 GB 5009.44 规定的方法检验。

### 7.3.3 净含量

按照 JJF 1070 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。



### 8.2 出厂检验

8.2.1 每批产品应进行出厂检验。

8.2.2 出厂检验项目为感官、水分、氯化物和净含量。

### 8.3 型式检验

型式检验项目包括第 6 章规定的全部项目。型式检验每半年一次,有下列情况之一,也应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 8.4 抽样

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

### 8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时判为合格品。

8.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有不符合本文件规定的,可取备样复检。复检后仍不符合本文件规定的,判为不合格品。

## 9 标签、标志

9.1 标签、标志的标注内容应符合相应国家标准和有关规定。

9.2 产品名称应标明“火锅底料”,还应标明所执行的产品标准的代号与顺序号、产品类别。

## 10 包装

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。

## 11 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,不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

## 12 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20903—2007 调味品分类
  - [2] 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〔2005〕第 75 号)
  - [3] 食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号)
-