



团 体 标 准

T/CCIAS 011—2023

蒙式火锅底料生产技术规范

Specification for production technical of mongolian chafing dish condiment

2023-02-01 发布

2023-05-01 实施

中国调味品协会 发 布
中国标准出版社 出 版

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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古草原红太阳股份有限公司、山东云德食品有限公司、内蒙古农业大学、内蒙古瀚都食品有限公司。

本文件主要起草人：李金桩、张晓乐、王清瑞、米伟、董泰、段建斌、双全、夏亚男、范艳玲、张玉丹、王俊林。

蒙式火锅底料生产技术规范

1 范围

本文件规定蒙式火锅底料生产规范的生产过程基本要求、产品追溯与召回管理、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于蒙式火锅底料的生产全过程。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
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
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
T/CCIAS 008 蒙式火锅底料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒙式火锅底料 mongolian chafing dish condiment

以食用动物油脂和(或)植物油脂、食用盐、百里香、小茴香等为主要原料,添加或不添加水、辅料,经调配、炒制或熬制加工而成,配装或不配装调味料包,用于调制蒙式火锅汤的调味料。

3.2

生产技术规范 specification for production technical

在生产全过程范围内获得最佳要求,对实际或潜在的问题制定共同的和重复使用的技术要求。

3.3

预处理 pretreating

为使原料适应加工要求,在主要加工工序之前对原料进行的准备工序。

注:包括清洗、分选、粉碎、研磨等工序。