

火锅食材产品质量分级通则

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 15 发布

2024 - 10 - 15 实施

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。

本文件由重庆市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市市场监督管理局、重庆市质量和标准化研究院、重庆市合川区农业农村委员会、重庆市江津区市场监督管理局、重庆市质量协会。

本文件主要起草人：朱洪艳、崔龙国、刘颖、石甜、陈佳、陈宏果、郑玉奎、王志洁、雷欣、王雪梅、刘书军、周卫东、袁娅、蔡文君、刘俊杰。

地方标准信息服务平台

火锅食材产品质量分级通则

1 范围

本文件规定了火锅食材产品质量分级的有关术语和定义、分级原则、分级流程、确定质量分级产品、确定质量分级指标、确定指标检测方法、设置分级指标限值和级差、确定质量等级、标识质量等级及人员要求等内容。

本文件适用于火锅食材产品质量分级标准制修订工作。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火锅食材 Hotpot ingredients

用于火锅烫（煮）的食用材料，典型的火锅食材包括肉制品、水产制品、蔬菜制品、豆制品等。

3.2

质量 quality

火锅食材产品的感官特性和（或）理化指标和（或）营养成分满足要求的程度。

3.3

分级 grade

按照一定指标参数对火锅食材产品质量差异进行区分。

3.4

级差 difference

同一种火锅食材产品相邻等级之间相对应的质量指标或参数之间的差值。

3.5

质量分级 quality grading

根据分级质量指标进行判定和（或）测定，将存在质量差异的同一品种火锅食材产品进行分级。

4 分级原则

4.1 市场优先原则

在选择和确定火锅食材产品分级指标时,应优先考虑贸易流通需求、行业发展需求及消费者的需求。

4.2 科学性原则

分级指标选择和指标参数的确定应建立在对火锅食材产品质量特性、市场现状、市场价格等数据全面调研,分析统计和准确归纳的基础上,对火锅食材产品应具备的质量特征做出恰当合理的必要性规定,并充分考虑火锅食材产品的生产供需情况和分级成本及效益等因素。

4.3 适用性原则

应依据火锅食材产品贮藏和加工方式、消费人群需求等因素,结合现有质量水平和生产实际进行分级,对易出现质量变化的火锅食材作出合理的限制性规定。

4.4 先进性原则

分级宜在充分体现火锅食材产品关键质量特征的前提下,适当高于当前的质量、生产和管理的平均水平,以引导火锅食材产品质量阶梯式提高。

5 分级流程

火锅食材产品质量分级流程如图1所示。

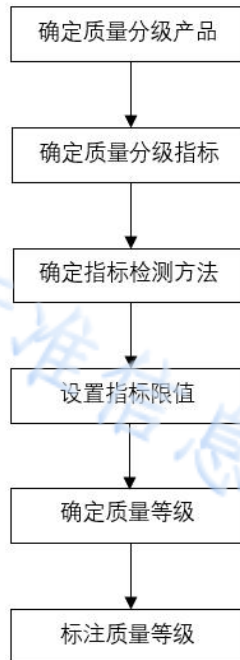


图 1 火锅食材产品质量分级流程

6 确定质量分级产品

确定质量分级产品宜遵循以下原则：

- 市场需求量大；
- 消费者关注度高；
- 产品质量与产品价格关联性强。

7 确定质量分级指标

7.1 应根据不同火锅食材种类及其感官特性和（或）理化指标和（或）营养成分满足要求的程度，确定质量分级指标。

7.2 分级指标的确定应充分考虑火锅食材的具体特性，选取能真实反映其质量特性的关键指标，宜以易于直观判断的感官指标为主，必要时可选择易于测定的指标，如 pH 值、总酸含量等。

7.3 在可以区分质量差异的前提下，确定的分级指标应越少越好。

7.4 分级指标的指标值应能依据相应的检测方法进行快速评定。

7.5 应在考虑分级成本和收益的情况下，满足分级的目的和目标，对于质量分级影响越大的指标应尽量细化。

8 确定指标检测方法

8.1 对各个分级指标应规定统一的检测方法。

8.2 宜优先采用相应的国家标准或行业标准中规定的检测方法，以确保使用者执行标准过程中能统一、正确地测试分级指标。

9 设置分级指标限值和级差

9.1 设置分级指标限值和级差应在对具体火锅食材产品市场调研、产品质量状况系统分析、产品市场价格准确归纳等基础上，充分考虑火锅食材产品的生产、贸易、质量、价格、成本及效益等技术、经济和管理因素后综合确定。

9.2 可将国家标准、行业标准的有关规定，市场消费者对火锅食材产品质量的基本要求作为质量分级的最低质量要求。分级时宜适当超前提高质量要求，以引导火锅食材产品质量水平的提高。

9.3 同一类火锅食材产品各等级之间应有明显的级差，易于区别。

9.4 某一等级的分级指标应确定各个指标的区间范围。级差数值宜采用等距或等差数列确定，并确保各等级具有一定比例的复核要求的产品。

10 确定质量等级

在满足实际需要的前提下，火锅食材产品质量等级的划分不宜过多，等级的划分在 2 等(级)到 5 等(级)之间为宜。

11 标识质量等级

火锅食材产品质量等级宜采用统一、清晰、简明的符号进行标识。

12 人员要求

12.1 分级员

12.1.1 应具有火锅食材质量要求相关专业知识和操作技能，熟悉相关国家标准或行业标准或本企业内部标准对不同等级产品的质量要求，

12.1.2 应定期或不定期接受培训考核。

12.2 审核员

应熟悉火锅食材产品相关的分级方法和标准，对分级员的判定结果进行审核。

地方标准信息服务平台