



416660S-2020



南阳溧缘臻品食品有限公司企业标准

Q/NLY 0001S-2020

藻类干制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

南阳溧缘臻品食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由南阳溧缘臻品食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳溧缘臻品食品有限公司。

本标准主要起草人：倪磊。

H N

Q B

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干的石花菜、海带、海带丝、海带结、紫菜中的一种为原料，经原料挑选、包装而成的非即食的藻类干制品。

产品根据原料不同分为：干石花菜、干海带、干海带丝、干海带结、干紫菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干石花菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 干海带、干海带丝、干海带结应无污染、无变质、无异味，符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 干紫菜应无污染、无变质、无异味，符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
水分 g/100g	干紫菜	≤ 14	GB 5009.3
	其他	≤ 20	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8 (干重计)	GB 5009.12

*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干的石花菜、海带、海带丝、海带结、紫菜中的一种为原料，经原料挑选、包装而成的非即食的藻类干制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳漂缘臻品食品有限公司

H N

Q B