



413200S-2021



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0003S-2021

藻类干制品

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出。

本标准起草单位：安阳市民生香香味业有限责任公司。

本标准主要起草人：王鹏。

H N

Q B

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水虾皮、脱水海蜇、脱水鱿鱼、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种)中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成藻类干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 炒黄豆、炒芝麻、炒花生米应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.5 脱水蒜苗应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 干香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.13 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.14 脱水海蜇、脱水鱿鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干)应符合 GB 2712 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	具有本品特有性状	从样品中取出1袋（或50g），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
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	其滋味。
----	-----------	------

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 ≤	5.0 (单一脱水海苔)	GB 5009.3
	15.0 (单一脱水海带、单一脱水裙带菜、单一脱水海白菜)	
	25.0 (除单一脱水海苔、单一脱水海带、单一脱水裙带菜、单一脱水海白菜之外的其他产品)	
铅* (以干重计, 以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
六六六, mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	3×10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行; 注 : n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水虾皮、脱水海蜇、脱水鱿鱼、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成藻类干制品。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，参照相关国标、行标的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。

安阳市民生香香味业有限责任公司