



410272S-2021



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0002S-2021

调味海带

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

H N
Q B

调味海带

1 范围

本标准规定了调味海带的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海带或盐渍海带为主要原料，经清洗、煮制或不煮制、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水后，加入食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙(加工助剂)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、食品用香精(牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种)、乳酸、食品用香料(花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种)、山梨酸钾、植物油(大豆油)、辣椒酱、泡椒、泡姜、香辛料(辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种)、白芷、辣椒红油(辣椒、大豆油、香辛料、辣椒红)、复合调味油(以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种)、食用木薯淀粉、柠檬酸、藻类专用调味料【白砂糖、味精(谷氨酸钠)、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、海藻糖、海藻酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用木薯淀粉、复配水分保持剂(乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、柠檬酸、食品用香精中几种，含两种或两种以上调味料】、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料(水、食用大豆粕)、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水蔬菜、香辛料中的几种，含两种或两种以上调味料】、半固态复合调味料【大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精(谷氨酸钠)、酵母抽提物、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、调味料酒、豆豉、酱油、食醋、骨素、香辛料中的几种，含两种或两种以上调味料】、油状复合调味料(以大豆油、菜籽油、食用动物油脂、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、香辛料中的多种，添加黑糖糖浆、辣椒红油、辣椒红中的几种，含两种或两种以上调味料)中的多种，经调味、包装、杀菌、装箱工艺加工制成的调味海带。

根据添加原辅料不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 海带应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 复合调味料、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 辣椒红油、固态复合调味料、半固态复合调味料、油状复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 藻类专用调味料应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 90	GB 5009.3
氯化钠（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计）（以干重计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 22255
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化钠、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以海带或盐渍海带为主要原料，经清洗、煮制或不煮制、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水后，加入食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、乳酸、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、山梨酸钾、植物油（大豆油）、辣椒酱、泡椒、泡姜、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、白芷、辣椒红油（辣椒、大豆油、香辛料、辣椒红）、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种）、食用木薯淀粉、柠檬酸、藻类专用调味料【白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、海藻糖、海藻酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用木薯淀粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、食品用香精中几种，含两种或两种以上调味料】、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水蔬菜、香辛料中的几种，含两种或两种以上调味料】、半固态复合调味料【大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、调味料酒、豆豉、酱油、食醋、骨素、香辛料中的几种，含两种或两种以上调味料】、油状复合调味料（以大豆油、菜籽油、食用动物油脂、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、香辛料中的多种，添加黑糖糖浆、辣椒红油、辣椒红中的几种，含两种或两种以上调味料）中的多种，经调味、包装、杀菌、装箱工艺加工制成的调味海带。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》等有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州嘉德龙食品有限公司