



411339S-2021



河南余同乐实业有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2021

调味海带

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

河南余同乐实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南余同乐实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王聪奇。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海带为主要原料，经清洗、浸泡、水煮、脱水后，加入食用盐、白砂糖、味精、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、剁椒酱（辣椒、水、食用盐、味精、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、呈味核苷酸二钠）、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、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、陈皮、白芷、调味油（辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油中的一种或几种）、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、食用木薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、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、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、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、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖中的几种，经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食调味海带。

根据口味不同可分为：牛肉味海带、鸡肉味海带、蒜香味海带、麻辣味海带、酸辣味海带、香辣味海带、甜辣味海带、芝麻味海带、黑椒味海带、剁椒味海带、泡椒味海带、孜然味海带、五香味海带。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 海带应符合 SC/T 3212 和 GB 19643 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 剁椒酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.9 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.10 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、草果、高良姜、山奈、姜、葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 调味油（辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油）应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.13 辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中植物油应符合 GB 2716 的规定；辣椒应符合 GB/T 30382 的规定；辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.14 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 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、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 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）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产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, %	≤ 90.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计）（干重计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 22255
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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
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
注：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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、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。

编制说明

本标准适用于以海带为主要原料，经清洗、浸泡、水煮、脱水后，加入食用盐、白砂糖、味精、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、剁椒酱（辣椒、水、食用盐、味精、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、呈味核苷酸二钠）、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、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、陈皮、白芷、调味油（辣椒油、藤椒油、花椒油、麻椒油中的一种或几种）、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、食用木薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、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、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、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、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖中的几种，经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食调味海带。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》的有关规定，制定本企业标准，做为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南余同乐实业有限公司

QB