



413261S-2022



新乡中米佳食品有限公司企业标准

Q/XZMJ 0003S-2022

调味藻类制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

新乡中米佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡中米佳食品有限公司提出。

本标准由河南省京测检测技术有限公司、新乡中米佳食品有限公司共同起草。

本标准起草人：卢文文、付守哲、李志豪。

H N
Q B

调味藻类制品

1 范围

本标准规定了调味藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以盐渍海带、海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）中的一种或几种为主要原料，经切制，添加或不添加辣椒、腌辣椒、大豆蛋白素肉、食用盐、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、牛肉香精、鸡肉香精、海鲜味香精中的一种或几种）、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水的一种或几种，经调配混合调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食调味藻类制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：调味海带丝、调味紫菜、调味裙带菜、调味羊栖菜、调味螺旋藻、调味复合藻类、调味复合海带。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 盐渍海带、海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 辣椒、香辛料、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 花生仁、熟花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。

2.1.22 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.23 食品用香精（肉味香精、菌汤香精、牛肉香精、鸡肉香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.29 生活饮用水应符合 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	软固态	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.8	GB 5009.12
除调味螺旋藻外的其他产品	≤ 0.8	
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适于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 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。						

2.5 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以盐渍海带、海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）中的一种或几种为主要原料，经切制，添加或不添加辣椒、腌辣椒、大豆蛋白素肉、食用盐、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、牛肉香精、鸡肉香精、海鲜味香精中的一种或几种）、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水的一种或几种，经调配混合调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食调味藻类制品。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。

新乡中米佳食品有限公司