411378S-2022

河南好家好食品科技有限公司企业标准

Q/HHJH 0001S-2022

调味紫菜

2022-05-25 发布　　2022-05-25 实施

河南好家好食品科技有限公司 发布

前　　言

本标准由河南好家好食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：程玉祥。

H N
Q B

调味紫菜

1 范围

本标准规定了调味紫菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干紫菜为主要原料；辅以外购调味料包（食用盐、味精、食用玉米淀粉或玉米粉），经组合包装加工而成的非即食调味紫菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干紫菜应符合 GB/T 23597、GB 19643 的规定。

2.1.2 调味料包应符合 GB 31644 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	具有相应产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和性状、杂质、闻其气味；用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有相应产品应有的色泽	
滋味、气味	具有本产品固有的气味、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
		干紫菜	调味料包	
水分，g/100g	≤	14	14	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	/	55	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	/	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9（以干重计）	0.9	GB 5009.12
注：*铅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。

2.6 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以干紫菜为主要原料；辅以外购调味料包（食用盐、味精、食用玉米淀粉或玉米粉），经组合包装加工而成的非即食调味紫菜。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南好家好食品科技有限公司

H N
Q B