



411125S-2022



裕珍坊食品（郑州）有限公司企业标准

Q/YZFS 0002S-2022

紫菜颗粒

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

裕珍坊食品（郑州）有限公司 发布

前 言

本标准由裕珍坊食品（郑州）有限公司提出。

本标准起草单位：裕珍坊食品（郑州）有限公司。

本标准主要起草人：王锋波、李冉。

H N

Q B

紫菜颗粒

1 范围

本标准规定了紫菜颗粒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干紫菜为主要原料，经挑选、切碎、筛选、风选、色选、杀菌、包装加工而成的紫菜颗粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干紫菜应符合 GB/T 23597 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8 (干重计)	GB 5009.12

注: * 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	3×10 ²			GB 4789.15

^a采样方案应符合GB 4789.1的规定

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

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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干紫菜为主要原料，经挑选、切碎、筛选、风选、色选、杀菌、包装加工而成的紫菜颗粒。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，参照相关标准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。

裕珍坊食品（郑州）有限公司

H N
Q B