



413328S-2023



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0010S-2023

藻类干制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

H N

Q B

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以即食藻类（脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜干中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）、干制动物性水产品(海蜇干、虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼中的一种或多种)中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的即食类藻类干制品。

根据所用原料不同可分为：单一型干制藻类、混合型干制藻类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜【脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水芹菜】应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜【脱水辣椒片（圈）、脱水青豆、脱水玉米】应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 干香菇、干木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 海蜇干、虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜干应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 炒花生米、炒芝麻、炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)应符合 GB 20371 的规定。

2.1.10 脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 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，无霉变	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	滋味

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, %	干海带	≤ 20	GB 5009.3
	干裙带菜	≤ 10	
	干紫菜	≤ 14	
	其他	≤ 25	
氯化物（以 Cl ⁻ 计），g/100g（仅限干裙带菜）		≤ 14	GB 5009.44
泥沙杂质，%（仅限干海带）		≤ 4	SC/T 3202
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg		≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤ 0.1	GB/T 5009.19
注：*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
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；					
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留量应符合 GB 31650 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、氯化物（仅限干裙带菜）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以即食藻类（脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜干中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）、干制动物性水产品(海蜇干、虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼中的一种或多种)中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的即食类藻类干制品。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，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。

南阳宛禾香食品有限公司