



413723S-2023



许昌淇航食品有限公司企业标准

Q/XQH 0009S-2023

藻类制品

2023-11-28 发布

2023-11-28 实施

许昌淇航食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌淇航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹海龙。

H N

Q B

藻类制品

1 范围

本标准规定了藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干海带、干裙带菜、干紫菜、干海带丝、盐渍海带、盐渍裙带菜中的一种为原料，经分装、包装而成的非即食的藻类制品。

根据所用原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海带、干海带丝应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。

2.1.2 盐渍海带应符合 SC/T 3212 和 GB 19643 的规定。

2.1.3 干裙带菜应符合 SC/T 3213 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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，%	干紫菜 \leq	14	GB 5009.3
	干裙带菜 \leq	10	
	干海带、干海带丝 \leq	20	
	盐渍海带 \leq	70	
	盐渍裙带菜 \leq	60	

氯化物（以Cl ⁻ 计），%	干裙带菜	≤	14	GB 5009.44
	盐渍裙带菜		11.5-13.5	
	盐渍海带	≥	12	
铅*（以Pb计），mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12

注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以干海带、干裙带菜、干紫菜、干海带丝、盐渍海带、盐渍裙带菜中的一种为原料，经分装、包装而成的非即食的藻类制品。

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》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。

