



413260S-2023



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2023

藻类干制品

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿慧敏。

HN
QB

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干海带（干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片、干海带卷）、干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜、干裙带菜、速食裙带菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜、干海笋、干发菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水虾皮、脱水海蜇、脱水鱿鱼、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）、脱水姜片、食用盐、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、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，拆包、烘干或不烘干、混合或不混合，包装或分装而成的藻类干制品。

根据原辅料不同可分为：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 干海带（干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片、干海带卷）应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.2 干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.3 干裙带菜、速食裙带菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜、干海笋、干发菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 炒黄豆、炒芝麻、炒花生米应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗 应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.6 脱水辣椒片（圈）、脱水番茄片（粒）、脱水青豆 应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.7 脱水洋葱、脱水姜、脱水蒜片（粒）、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.8 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 干香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.13 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.14 脱水海蜇、脱水鱿鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.15 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.17 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，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，品其滋味
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	

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（干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片、干海带卷） ≤	20	GB 5009.3
	干裙带菜、速食裙带菜 ≤	10	
	干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜 ≤	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，%（仅限干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片、干海带卷） ≤		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； a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

2.4 微生物限量

即食藻类制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 即食藻类制品微生物限量

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）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干海带（干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片、干海带卷）、干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜、干裙带菜、速食裙带菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜、干海笋、干发菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水虾皮、脱水海蜇、脱水鱿鱼、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）、脱水姜片、食用盐、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、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，拆包、烘干或不烘干、混合或不混合，包装或分装而成的藻类干制品。

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，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

河南三尚渔实业发展有限公司