



410495S-2023



河南久厨调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0006S-2023

干制藻类

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

河南久厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南久厨调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王治杰。

H N
Q B

干制藻类

1 范围

本标准规定了干制藻类的分类、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、干地皮菜、干紫菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜中的一种或几种为原料，经混合或不混合、分装、包装而成的非即食的干制藻类（分装）。

根据原料不同可分为：单一型干制藻类、混合型干制藻类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干海带应符合 SC/T 3202 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 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 干地皮菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、海白菜应符合 GB 19643 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	将适量的样品置于洁净白色瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	干紫菜	14.0	GB 5009.3
	干裙带菜、干龙须菜	10.0	
	其他	25.0	
*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	
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。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

编制说明

本标准适用于以干海带、干裙带菜、干地皮菜、干紫菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜中的一种或几种为原料，经混合或不混合、分装、包装而成的非即食的干制藻类（分装）。

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。

河南久厨调味品有限公司

H N
Q B