



410632S-2023



郑州市牛记调味食品有限公司企业标准

Q/ZNT 0004S-2023

藻类制品（分装）

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

郑州市牛记调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市牛记调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市牛记调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋海燕、杨亚茹、牛高放。

本标准替代 Q/ZNT 0004S-2022。

H N
Q B

藻类制品（分装）

1 范围

本标准规定了藻类制品（分装）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（分装）。

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	≤ 14	GB 5009.3
	干裙带菜	≤ 10	
	干海带、干海带丝	≤ 20	
	盐渍海带	≤ 70	
	盐渍裙带菜	≤ 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

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（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，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。

郑州市牛记调味食品有限公司