



410910S-2023

河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0008S-2023

干制藻类

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0008S-2021，备案号：412517S-2021。

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（干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片）、干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜、干裙带菜、干地皮菜、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，经原料预处理、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食干制藻类。

根据原辅料不同可分为：单一型干制藻类及其制品、混合型干制藻类。

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）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、干地皮菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4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 理化指示

项 目		指 标	检 验 方 法
水分，g/100g	干海带（干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片） ≤	20	GB 5009.3
	干裙带菜 ≤	10	
	干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜 ≤	14	
	其他 ≤	25	
氯化物（以Cl ⁻ 计），% （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） ≤		4	SC/T 3202
*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；

- a 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷；
- b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、泥沙杂质（仅限干海带结、干海带丝、干海带段、干海带片）、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）、干紫菜、干小饼紫菜、速食紫菜、干裙带菜、干地皮菜、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，经原料预处理、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食干制藻类。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。

河南省彬海食品有限公司

H N
Q B