



412180S-2023



郑州熙哥家食品有限公司企业标准

Q/ZXGJ 0001S-2023

干制紫菜

2023-07-18 发布

2023-07-18 实施

郑州熙哥家食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州熙哥家食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州熙哥家食品有限公司。

本标准主要起草人：陈伟。

H N
Q B

干制紫菜

1 范围

本标准规定了干制紫菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干紫菜为主要原料；辅以外购调味料包（食用盐、味精、香辛料），经组合包装加工而成的非即食干制紫菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 外购调料包应符合 GB 31644 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 14.0（干紫菜）	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9（以干重计）	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 铅指标适用于产品的混合检验。		

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 和 GB 20941 的规定。

2.6 其它要求

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。

2.3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干紫菜为主要原料；辅以外购调味料包（食用盐、味精、香辛料），经组合包装加工而成的非即食干制紫菜。

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。

郑州熙哥家食品有限公司