



412891S-2024



洛阳芽状元蔬菜有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2024

腌渍藻类

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

洛阳芽状元蔬菜有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳芽状元蔬菜有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐二甯、李瑞、刘玉伟、刘浩然、王新璐、孙亚利。

H N

Q B

腌渍藻类

1 范围

本标准规定了腌渍藻类的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藻类[海带、紫菜、海白菜、发菜、裙带菜、昆布、地木耳、石花菜、小球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、角叉菜、牛毛菜、海木耳、羊栖菜、海菜芽、龙须菜、褐藻、海莴苣、鹿角菜]中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡、煮制，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐、添加柠檬、芝麻、番茄、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用菌[金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑中的一种或几种]、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、白酒、米酒、苹果醋、蚝油、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、百香果浓缩汁、柠檬浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）中的一种或几种，辅以花生、芫荽、黄豆、青豆、豌豆、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、糯米粉、海带粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、辣椒红、天然胡萝卜素、柠檬黄、辣椒油树脂、食品用香精的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的腌渍藻类。

根据主要原料不同，产品分为单一型产品和混合型产品。

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 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.5 番茄、柠檬、百香果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 芝麻、花生、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.27 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.28 苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.30 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.32 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.33 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.35 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.36 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.37 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.38 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.40 黃豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的規定。
- 2.1.41 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的規定。
- 2.1.42 海带粉应符合 GB 19643 的規定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的規定。
- 2.1.44 糯米粉应符合 LS/T 3240 的規定。
- 2.1.45 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的規定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的規定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的規定。
- 2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939-2013 的規定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的規定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的規定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的規定。
- 2.1.52 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的規定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的規定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的規定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的規定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的規定。
- 2.1.57 明胶应符合 GB 6783 的規定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的規定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的規定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的規定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的規定。
- 2.1.62 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的規定。
- 2.1.63 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的規定。
- 2.1.64 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的規定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的規定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的規定。
- 2.1.67 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的規定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的規定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的規定。

- 2.1.70 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.71 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.74 食品用香精应符合 GB 30616 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	取样品 1 份,倒入一洁净白瓷盘或透明烧杯中,在室内自然光下肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
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	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.8 (螺旋藻为主料产品) (干重计) 0.8 (其它产品)	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.298
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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	
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
^a 采样方案按GB 4789. 1的规定执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以藻类[海带、紫菜、海白菜、发菜、裙带菜、昆布、地木耳、石花菜、小球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、角叉菜、牛毛菜、海木耳、羊栖菜、海菜芽、龙须菜、褐藻、海莴苣、鹿角菜]中的一种或几种为主要原料，经预处理、浸泡或不浸泡、煮制，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐、添加柠檬、芝麻、番茄、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用菌[金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑中的一种或几种]、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、白酒、米酒、苹果醋、蚝油、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、百香果浓缩汁、柠檬浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）中的一种或几种，辅以花生、芫荽、黄豆、青豆、豌豆、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、糯米粉、海带粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、辣椒红、天然胡萝卜素、柠檬黄、辣椒油树脂、食品用香精的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的腌渍藻类。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳芽状元蔬菜有限公司