



413167S-2024



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0007S-2024

藻类干制品（分装）

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫冰。

H N

Q B

藻类干制品（分装）

1 范围

本标准规定了藻类干制品（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、干海带丝、干海带、干紫菜、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干海茸中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食藻类干制品（分装）。

根据原料不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海带、干海带丝、干海带、干紫菜、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干海茸中应符合 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 20.0 (海带)	GB 5009.3
	≤ 14.0 (其他)	
	≤ 10.0 (裙带菜)	
含沙量, g/100g	≤ 4.0 (海带), 10.0 (其他)	SC/T 3202 中 5.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 14.0 (裙带菜), 15.0 (其他)	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计)*, mg/kg	≤ 0.8	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

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、食用盐、含沙量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干海带、干海带丝、干海带、干紫菜、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干海茸中的一种为原料，经分装、包装加工而成的非即食藻类干制品（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，制订本企业标准，GB 19643 《食品安全国家标准 藻类及其制品》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。

南阳市宝晶康食品制造有限公司

H N

Q B