



410371S-2024

驻马店天美食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0003S-2024

干制藻类、盐渍藻类及其 制品

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

驻马店天美食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店天美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈星伊、杨晓东、常智辉、王亚芳。

H N

Q B

干制藻类、盐渍藻类及其制品

1 范围

本标准规定了干制藻类及盐渍藻类的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干海带、干紫菜、干裙带菜（海木耳）、干地皮菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜、干海笋、干石花菜、干鹿角菜、盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍羊栖菜中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包、虾皮包，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食干制藻类、盐渍藻类及其制品。

根据原辅料不同，产品可分为：干制藻类、盐渍藻类、干制藻类（附料包）、盐渍藻类（附料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.2 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.3 干裙带菜（海木耳）、干地皮菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜、干海笋、干石花菜、干鹿角菜、盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍羊栖菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 虾皮包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 调味料包应符合 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
	干制藻类、盐渍藻类	调味料包	虾皮包	
性状	具有产品应有的性状，无霉变，无变质	粉末状或颗粒固态	具有该产品应有的性状，允许有少量碎末，略有湿感而不发黏	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
色泽	具有各产品应有的色泽			
气味	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 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	干海带、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜、调味料包	≤	20
	干裙带菜(海木耳)	≤	10
	干紫菜	≤	14
	干龙须菜	≤	15
	盐渍海带、盐渍羊栖菜、盐渍裙带菜	≤	70
	虾皮包	≤	35
	其他	≤	25
氯化物(以Cl ⁻ 计), % 【仅限干裙带菜(海木耳)】		≤	14
泥沙杂质, % (仅限干海带)		≤	4
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.9
无机砷(以As计), mg/kg (仅限调味料包)		≤	0.1
铬(以Cr计), mg/kg (仅限虾皮包)		≤	2.0
甲基汞(以Hg计)(仅限虾皮包)		≤	0.5
N-二甲基亚硝胺, μg/kg (仅限虾皮包)		≤	4.0
多氯联苯, μg/kg (仅限虾皮包)		≤	20
六六六, mg/kg		≤	0.1
滴滴涕, mg/kg		≤	0.1
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

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

外购调味料包、虾皮包中食品添加剂的使用也应符合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, 兽药残留限量应符合GB 31650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。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、干紫菜、干裙带菜（海木耳）、干地皮菜、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干海白菜、干海笋、干石花菜、干鹿角菜、盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍羊栖菜中的一种为主要原料，辅或不辅以外购调味料包、虾皮包，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食干制藻类、盐渍藻类及其制品。

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。

驻马店天美食品有限公司