



410899S-2024

河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0004S

熟卤藻类制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 杨征、丁煜。

本标准自发布之日起替代标准 Q/HAJ 0004S-2021。

HN

QB

熟卤藻类制品

1 范围

本标准规定了熟卤藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海带、海白菜、裙带菜、石花菜、海发菜、 苔菜、 羊栖菜、昆布中的一种或几种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种） 中的几种，经预处理、配料、加水卤制、 冷却、 包装等工艺加工制成的熟卤藻类制品。

根据原辅料不同可分为： 单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 海带、海白菜、裙带菜、石花菜、海发菜、 苔菜、羊栖菜、昆布应符合GB 19643的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 白芷符合《中华人民共和国药典》（2020年版）第一部的规定。

2.1.7 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的规定。

2.1.8 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	具有各产品应有的性状	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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无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）， g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计）（干重计）， mg/kg	≤ 0.95	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）；允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。验证检验一周一次，验证增加盐度和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以海带、海白菜、裙带菜、石花菜、海发菜、苔菜、羊栖菜、昆布中的一种或几种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种）中的几种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤藻类制品。

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 藻类制品》等标准要求制订本企业标准，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。

河南阿杰食品有限公司