



413330S-2025

河南千禧鹰味业有限公司企业标准

Q/HXY 0010S-2025

藻类料包

2025-11-21 发布

2025-11-21 实施

河南千禧鹰味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南千禧鹰味业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘金超、李晓刚。

H N
Q B

藻类料包

1 范围

本标准规定了藻类料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔、脱水海白菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种】、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、奇亚籽、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、预糊化淀粉、粉丝、粉条、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、乳粉、酱油粉、醋粉、番茄粉、葱粉、蒜粉中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食藻类料包。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.3 脱水食用菌应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.4 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 可食用脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 脱水肉制品类应符合 GB/T 23969 的规定。

- 2.1.7脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8奶酪片/粒应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9奶片/粒应符合 DBS15/ 009 的规定。
- 2.1.10干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11干制水果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12奇亚籽、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13响铃(豆制品)、油泡(豆制品)、烤麸、豆泡(豆制品)、脱水豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14调味植物蛋白片(粒)应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15食用淀粉、预糊化淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16粉丝、粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24番茄粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 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	取样品适量，将其倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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，%	≤	14（脱水紫菜单一产品） 10（脱水裙带菜单一产品） 20（脱水海带单一产品） 25（其它产品）	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品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
霉菌，CFU/g ≤	3×10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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；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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留量应符合 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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔、脱水海白菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、茼蒿、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种】、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、奇亚籽、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、预糊化淀粉、粉丝、粉条、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、乳粉、酱油粉、醋粉、番茄粉、葱粉、蒜粉中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食藻类料包。

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。

河南千禧鹰味业有限公司