



413557S-2025



郑州义洋食品有限公司企业标准

Q/ZZYY 0001S-2025

# 藻类制品（分装）

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

郑州义洋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州义洋食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州义洋食品有限公司。

本标准主要起草人：王远。

H N  
Q B

# 藻类制品（分装）

## 1 范围

本标准规定了藻类制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于干紫菜、干海带、干海带丝、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜中的一种为原料，经分装、包装而成的非即食藻类制品（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 干紫菜、干海带、干海带丝、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜应符合 GB 19643 的规定。

### 2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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，%	10（干裙带菜） 14（干紫菜） 20（干海带、干石花菜） 25（其他产品）	GB 5009.3
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计），%	14（干裙带菜）	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	0.9	GB 5009.12

注：\*铅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《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于干紫菜、干海带、干海带丝、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜中的一种为原料，经分装、包装而成的非即食藻类制品（分装）。

本标准根据《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》制定本企业标准，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。

郑州义洋食品有限公司

H N  
Q B