



413574S-2025



郑州四汇农业有限公司企业标准

Q/ZZSH 0004S-2025

冷藏调理藻类制品

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

郑州四汇农业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州四汇农业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李满。

H N
Q B

冷藏调理藻类制品

1 范围

本标准规定了冷藏调理藻类制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藻类【海带、海带头、海带苗、裙带菜、羊栖菜（鞭炮笋）】中一种为主要原料，经前处理、分切或不分切、成型或不成型，添加食用盐、味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）中的一种或几种，经调味、包装、冷藏贮存的非即食冷藏调理藻类制品。

根据原料及工艺不同分为：冷藏调理海带、冷藏调理海带结、冷藏调理海带丝、冷藏调理海带头、冷藏调理海带苗、冷藏调理裙带菜、冷藏调理羊栖菜（鞭炮笋）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 藻类【海带、海带头、海带苗、裙带菜、羊栖菜（鞭炮笋）】应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 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 | 取适量样品，倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味，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 |
|----------------------------|---------------------|------------|
| 食用盐（以NaCl计）， g/100g | ≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品） | GB 5009.44 |
| 铅*（以Pb计）， mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | |

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以藻类【海带、海带头、海带苗、裙带菜、羊栖菜（鞭炮笋）】中一种为主要原料，经前处理、分切或不分切、成型或不成型，添加食用盐、味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）中的一种或几种，经调味、包装、冷藏贮存的非即食冷藏调理藻类制品。

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 藻类及其制品》相关标准和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。

郑州四汇农业有限公司