



413642S-2025



濮阳芋丰源食品有限公司企业标准

Q/PYFY 0001S-2025

# 海藻制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

濮阳芋丰源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳芋丰源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：聂志鸿。

H N  
Q B

# 海藻制品

## 1 范围

本标准规定了海藻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、海茸（海松茸）、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、发状念珠藻（发菜、地毛菜）、球状念珠藻（葛仙米）、莱茵衣藻、拟微球藻、裸藻、雨生红球藻、海带、裙带菜中的一种或几种】为原料，添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、桑叶粉、淀粉糖、海藻糖、魔芋精粉、魔芋粉、可食用动物性水产制品、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、 $\alpha$ -环状糊精、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、 $\beta$ -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食海藻制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 桑叶粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.7 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.11 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.18羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.27氯化钙应符合 GB 22214 的规定。
- 2.1.28 α-环状糊精应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.29海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31甘油应符合 GB 13206 的规定。
- 2.1.32葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.36高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.37 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.38乳酸链球菌素应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42食品用香料应符合 GB 29938 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，倒入一洁净白瓷盘或同类容器中，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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
注 1：a 仅限添加该种添加剂的产品，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；		
注 2：*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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、犄角菜）、羊栖菜、海茸（海松茸）、石花菜、浒苔（苔菜）、石莼（海菜、海莴苣）、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、发状念珠藻（发菜、地毛菜）、球状念珠藻（葛仙米）、莱茵衣藻、拟微球藻、裸藻、雨生红球藻、海带、裙带菜中的一种或几种】为原料，添加食用淀粉、果蔬粉、谷物杂粮粉、桑叶粉、淀粉糖、海藻糖、魔芋精粉、魔芋粉、可食用动物性水产制品、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、乳酸、碳酸钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、 $\alpha$ -环状糊精、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、 $\beta$ -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、成型、冷却、分切、包装加工而成的非即食海藻制品。

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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 04.03.02.06 其他加工食用菌和藻类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳芋丰源食品有限公司