



413754 S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0015S-2025

熟制藻类制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕

H N

Q B

熟制藻类制品

1 范围

本标准规定了熟制藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或干制藻类【海带、海白菜、裙带菜、石花菜、羊栖菜、紫菜、海苔、昆布、球状念球藻（葛仙米）中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、食用淀粉、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食醋、食糖、蜂蜜、调味油、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、卤制、冷却、包装等工艺制成的熟制藻类制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国 药典》一部的规定。
- 2.1.9 党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.11 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定

- 2.1.14 虫草应符合原国家卫生计生委2014年10号公告的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 酿造酱油(含焦糖色)应符合GB/T 18186、GB 2717的规定。
- 2.1.17 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.18 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.20 调味油应符合NB/T 2111的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.22 花椒油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合NY/T 1070和GB 31644的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.28 黄豆酱应符合GB/T 24399、GB 2718的规定。
- 2.1.29 甜面酱应符合SB/T 10296的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.31 啤酒应符合GB/T 4927的规定。
- 2.1.32 白酒应符合GB/T 10781.1的规定。
- 2.1.33 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.35 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.37 水产调味品应符合GB 10133的规定。
- 2.1.38 复合调味料、海鲜粉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.39 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.40 酵母提取物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208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,置于洁净干燥的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	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。		

2.4 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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

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

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 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的检验。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或干制藻类【海带、海白菜、裙带菜、石花菜、羊栖菜、紫菜、海苔、昆布、球状念球藻（葛仙米）中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、食用淀粉、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食醋、食糖、蜂蜜、调味油、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、卤制、冷却、包装等工艺制成的熟制藻类制品。

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》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。

河南省臧营桥食品有限公司

