



410457S-2025

河南省刘华食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2025

调味即食藻类制品

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南省刘华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省刘华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘华。

H N

Q B

调味即食藻类制品

1 范围

本标准规定了调味即食藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以盐渍藻类制品(海带、裙带菜、羊栖菜)为主要原料,经挑选、分切或不分切、清洗、预煮或不预煮、冷却或不冷却、添加泡菜(泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种)、酸豆角、土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜、玉米粒、花生仁中的一种或几种,添加生活饮用水、大豆油、菜籽油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、白砂糖、酵母抽提物、香辛料【豆蔻、辣椒、麻椒、花椒、藤椒、草果、砂仁、茱萸、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶(香叶)、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗幌子、百里香、香莱兰中的一种或几种】、陈皮、白芷中的几种,添加咸味香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂(香料)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、食醋、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶中的几种,经调味、包装等工艺加工而成的即食调味藻类制品。

根据原辅料不同产品可分为:香辣味藻类制品、麻辣味藻类制品、五香味藻类制品、泡椒味藻类制品、藤椒味藻类制品、烧烤味藻类制品、孜然味藻类制品、复合风味藻类制品、调味藻类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 海带、裙带菜、羊栖菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 泡菜、酸豆角应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.3 土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 玉米粒应清洁、卫生,无污染、病虫害、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年一部的规定。
- 2.1.20 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540的规定。
- 2.1.27 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.30 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,供直接食用的藻类及其制品还应用温开水漱口,品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无霉斑、无变质,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	5.0~10.0	GB 5009.44

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.298
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

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	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以盐渍藻类制品(海带、裙带菜、羊栖菜)为主要原料,经挑选、分切或不分切、清洗、预煮或不预煮、冷却或不冷却、添加泡菜(泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜、泡姜中的一种或几种)、酸豆角、土豆、藕片、笋丝、豆芽、萝卜、玉米粒、花生仁中的一种或几种,添加生活饮用水、大豆油、菜籽油、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、白砂糖、酵母抽提物、香辛料【豆蔻、辣椒、麻椒、花椒、藤椒、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶(香叶)、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰中的一种或几种】、陈皮、白芷中的几种,添加咸味香精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒油树脂(香料)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、食醋、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶中的几种,经调味、包装等工艺加工而成的即食调味藻类制品。

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。

河南省刘华食品有限公司

QB