



410628S-2025



长葛市豫盛源食品有限公司企业标准

Q/CYS 0005S-2025

海藻制品

2025-02-28 发布

2025-02-28 实施

长葛市豫盛源食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市豫盛源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田景灿。

H N

Q B

海藻制品

1 范围

本标准规定了海藻制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海藻粉【莱茵衣藻粉、拟微球藻粉、球状念珠藻粉、裸藻粉、蛋白核小球藻粉、雨生红球藻粉、盐藻粉、钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、羊栖菜粉、鹿角菜粉、龙须菜粉（石花菜粉）、斑紫菜粉、海茸粉、海白菜粉中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、琼脂、魔芋粉、卡拉胶、菊粉、谷物粉（莜麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑米粉、青稞粉、大米粉、糯米粉、小米粉、玉米粉、黑麦粉、小麦粉、黑小麦粉、黑芝麻粉、黑豆粉中的一种或几种）、水果粉（枣粉、桂圆粉、香蕉粉、芒果粉、荔枝粉、桃粉、木瓜粉、梨粉中的一种或几种）、墨鱼粉、胶原蛋白粉、鱼肉粉、鸡肉粉、酱油、碳酸钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、碳酸氢钠、微晶纤维素、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、 α -环状糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、 β -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、成型、分切（或不分切）、包装等工艺加工制成的非即食海藻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.5 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.6 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 水果粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 墨鱼粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.20 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.24 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.32 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 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 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具本品应有的气、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 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
灰分, %	≤ 1.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
山梨酸钾(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。 同一功能且具有数值型最大使用量的防腐剂在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以海藻粉【莱茵衣藻粉、拟微球藻粉、球状念珠藻粉、裸藻粉、蛋白核小球藻粉、雨生红球藻粉、盐藻粉、钝顶螺旋藻粉、极大螺旋藻粉、海带粉、紫菜粉、裙带菜粉、羊栖菜粉、鹿角菜粉、龙须菜粉（石花菜粉）、斑紫菜粉、海茸粉、海白菜粉中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、琼脂、魔芋粉、卡拉胶、菊粉、谷物粉（莜麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑米粉、青稞粉、大米粉、糯米粉、小米粉、玉米粉、黑麦粉、小麦粉、黑小麦粉、黑芝麻粉、黑豆粉中的一种或几种）、水果粉（枣粉、桂圆粉、香蕉粉、芒果粉、荔枝粉、桃粉、木瓜粉、梨粉中的一种或几种）、墨鱼粉、胶原蛋白粉、鱼肉粉、鸡肉粉、酱油、碳酸钙（加工助剂）、氯化钙（加工助剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、碳酸氢钠、微晶纤维素、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、 α -环状糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、 β -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、成型、分切（或不分切）、包装等工艺加工制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国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市豫盛源食品有限公司

QB