



410375S-2025



河南彬彬食品科技有限公司企业标准

Q/HBBS 0001S-2025

海藻制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南彬彬食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南彬彬食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范文立、张毅真、轩慎娇。

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（石花菜粉、海带粉、裙带菜粉、紫菜粉、羊栖菜粉、龙须菜粉、海白菜粉、海茸粉中的一种或几种）为主要原料，添加海藻酸钠、琼脂、果胶、魔芋粉、卡拉胶、氯化钾、结冷胶、硫酸钙（加工助剂）、碳酸钙、山梨酸钾中的一种或多种辅料，经原料验收、配料、加饮用水和浆、成型、切花、浸泡、包装等工艺而制成非即食的海藻制品。

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 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.3 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.4 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.8 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.9 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 饮用水应符合 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	块状、丝状或具有该产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、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
----	----	------

水分, %	≤	98	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg (仅限添加该食品添加剂的产品检测)	≤	0.5	GB 5009.28
注: *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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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。

2.6 其它要求

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

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

Q B

编制说明

本标准适用于以海藻粉（石花菜粉、海带粉、裙带菜粉、紫菜粉、羊栖菜粉、龙须菜粉、海白菜粉、海茸粉中的一种或几种）为主要原料，添加海藻酸钠、琼脂、果胶、魔芋粉、卡拉胶、氯化钾、结冷胶、硫酸钙（加工助剂）、碳酸钙、山梨酸钾中的一种或多种辅料，经原料验收、配料、加饮用水和浆、成型、切花、浸泡、包装等工艺而制成非即食的海藻制品。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，制订本企业标准，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。

H N

河南彬彬食品科技有限公司

Q B