



410821S-2025



河南享柴食品有限公司企业标准

Q/HXCS 0006S-2025

分装藻类制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南享柴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南享柴食品有限公司提出。

本标准由新乡市食品药品检验所、河南享柴食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李培、张延克。

H N

Q B

分装藻类制品

1 范围

本标准规定了分装藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍石花菜、盐渍螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、干海带、干裙带菜、干石花菜、干紫菜、干螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种为原料，经单一或组合分装加工而成的分装藻类制品。

根据原料不同将产品分为不同种类：分装单一藻类制品、组合分装藻类制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 盐渍海带应符合 SC/T 3212 和 GB 19643 的规定。

2.1.2 干海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。

2.1.3 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 干裙带菜应符合 SC/T 3213 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 干石化菜应符合 SC/T 3217 和 GB 19643 的规定。

2.1.6 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.7 盐渍石化菜、干螺旋藻、盐渍螺旋藻应符合 GB 19643 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味
性状	固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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， g/100g	干藻类制品	≤ 20	GB 5009.3
	盐渍藻类制品	≤ 70	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	盐渍螺旋藻、干螺旋藻	≤ 1.8（以干重计）	GB 5009.12
	其他藻类制品	≤ 0.9	

注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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

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。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海带、盐渍裙带菜、盐渍石花菜、盐渍螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、干海带、干裙带菜、干石花菜、干紫菜、干螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种为原料，经单一或组合分装加工而成的分装藻类制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南享柴食品有限公司

H N

Q B