



410719S-2025



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0013S-2025

干制藻类

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出。

本标准由河南工业大学和濮阳市志坤好香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：代慧慧、王毅光。

H N

Q B

干制藻类

1 范围

本标准规定了干制藻类的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干海带、干裙带菜（海木耳）、干紫菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜中的一种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食干制藻类（分装）。

根据分装原料不同，产品分类为：干海带、干裙带菜（海木耳）、干紫菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海带、干裙带菜（海木耳）、干紫菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜应符合 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，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉斑、无变质， 允许带有少量杂藻，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20（干海带、干石花菜） 10（干裙带菜） 14（干紫菜） 15（干龙须菜） 20（干羊栖菜、干鹿角菜）	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以干海带、干裙带菜（海木耳）、干紫菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜中的一种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食干制藻类（分装）。

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，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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

H N

Q B