



411084S-2025



西平县威龙食品厂企业标准

Q/XWS 0005S-2025

藻类干制品

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

西平县威龙食品厂 发布

前 言

本标准由西平县威龙食品厂提出。

本标准起草单位：西平县威龙食品厂。

本标准主要起草人：张鹏、赵留柱。

H N

Q B

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制可食用藻类【海带（昆布）、海带丝、海带芽、紫菜、裙带菜、羊栖菜、海茸、石花菜、龙须菜（又称江蓠、海发菜）、石莼（海白菜）、地木耳（地皮菜）、球状念珠藻（葛仙米）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装加工而成的非即食藻类干制品。

根据原料不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制可食用藻类应符合 GB 19643 的规定。其中：钝顶螺旋藻、极大螺旋藻还应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定；蛋白核小球藻还应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定；球状念珠藻（葛仙米）还应符合国家卫生健康委员会 2018 年 第 10 号的规定。

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，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	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
水分, g/100g	≤ 20.0 (海带、海带丝、海带芽)	GB 5009.3
	5 (蛋白核小球藻)	
	14 (紫菜)	
	10.0 (裙带菜)	
	20.0 (其他)	
灰分, g/100g	≤ 5 (蛋白核小球藻)	GB 5009.4

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.9（以干重计）（适用于螺旋藻） 0.8（其他）	GB 5009.12
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、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

本标准适用于以干制可食用藻类【海带（昆布）、海带丝、海带芽、紫菜、裙带菜、羊栖菜、海茸、石花菜、龙须菜（又称江蓠、海发菜）、石莼（海白菜）、地木耳（地皮菜）、球状念珠藻（葛仙米）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装加工而成的非即食藻类干制品。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，GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》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

西平县威龙食品厂

Q B