



411247S-2025



开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0008S-2025

# 海藻制品

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘毕魁。

H N

Q B

# 海藻制品

## 1 范围

本标准规定了海藻制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、海藻粉【羊栖菜、海茸(海松茸)、石花菜、麒麟菜(鹿角菜、犄角菜)、浒苔(苔菜)、石莼(海菜、海莴苣)、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、发状念珠藻(发菜、地毛菜)、球状念珠藻(葛仙米)、莱茵衣藻、拟微球藻、裸藻、雨生红球藻、海带、裙带菜中的一种或几种】为原料,添加食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或多种)、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉(西红柿粉)、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、蕨根粉、红甜菜粉、桑叶粉、紫薯粉、红薯粉、麦芽糊精、海藻糖、魔芋精粉、魔芋粉、墨鱼粉、食用盐、酿造酱油、复合调味料、琼脂、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钙(加工助剂)、氢氧化钙(加工助剂)、氯化钙(加工助剂)、 $\alpha$ -环状糊精、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、 $\beta$ -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的一种或几种,经配料、成型、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装加工而成的非即食海藻制品。

根据所用原辅料不同,产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 海藻粉应符合 GB 19643 和的规定

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉(西红柿粉)、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、蕨根粉、红甜菜粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 QB/T 2848 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.10 墨鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.21 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.32 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.33 氯化钙应符合 GB 22214 的规定。
- 2.1.34  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1976 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 甘油应符合 GB 13206 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.41 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.42 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。

2.1.46食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘或同类容器中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，样品经熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 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。

a 仅限添加该种添加剂的产品，且同一功能且具有数值型最大使用量的着色剂、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

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。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、海藻粉【羊栖菜、海茸(海松茸)、石花菜、麒麟菜(鹿角菜、犄角菜)、浒苔(苔菜)、石莼(海菜、海莴苣)、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、发状念珠藻(发菜、地毛菜)、球状念珠藻(葛仙米)、莱茵衣藻、拟微球藻、裸藻、雨生红球藻、海带、裙带菜中的一种或几种】为原料,添加食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或多种)、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉(西红柿粉)、芹菜粉、南瓜粉、山药粉、蕨根粉、红甜菜粉、桑叶粉、紫薯粉、红薯粉、麦芽糊精、海藻糖、魔芋精粉、魔芋粉、墨鱼粉、食用盐、酿造酱油、复合调味料、琼脂、卡拉胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、明胶、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、乳酸、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钙(加工助剂)、氢氧化钙(加工助剂)、氯化钙(加工助剂)、 $\alpha$ -环状糊精、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、 $\beta$ -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的一种或几种,经配料、成型、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装加工而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安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市旺亨食品有限公司