411315S-2025

驻马店旺达食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0003S-2025

海藻制品

2025-04-29 发布　　2025-04-29 实施

驻马店旺达食品有限公司 发布

前　言

本标准由驻马店旺达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩奇。

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、鹿角菜、海茸(海松茸)、石花菜、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】为主要原料，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）、α-环状糊精、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸-δ-内酯、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 ε-聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、加热糊化、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 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、桑叶粉应符合 NY/T 1884 的规定。

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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
2.1.33 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
2.1.34 α-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-δ-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。

2.2 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷 盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
[a]β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
[a]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

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以水、海藻粉【羊栖菜、鹿角菜、海茸(海松茸)、石花菜、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】为主要原料，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）、α-环状糊精、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、葡萄糖酸-δ-内酯、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 ε-聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的一种或几种，经配料、搅拌、加热糊化、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》作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品在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。

驻马店旺达食品有限公司