



411802S-2025

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0012S-2025

熟制藻类制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：盖争艳、郭静静、马会霞、堵世茹。

H N
Q B

熟制藻类制品

1 范围

本标准规定了熟制藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或新鲜藻类【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】为主要原料，添加水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、白醋、黄豆酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、白酒、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、蚝油、咖喱粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、复合调味料中的一种或几种作为辅料，经预处理、配料、卤制、冷却、包装等工艺制成的熟制藻类制品。

根据原料不同可分为：单一型藻类制品、混合型藻类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.4 调味油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.5 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 复合调味料应符合 GB/T 31644的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720的规定。

2.1.10 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.11 食醋、白醋应符合 GB 2719的规定。

2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399的规定。

2.1.13 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560的规定。

2.1.14 甜面酱应符合GB 2718 的规定。

2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.17 黄酒应符合GB 13662 的规定。

2.1.18 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.19 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。

2.1.20 蚝油应符合GB 10133的规定。

2.1.21 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。

2.1.22 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
性状	具有本产品固有的性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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 ≤	0.9	GB 5009.12
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a按照 GB 4789.1 规定进行采样和处理。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次,验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制或新鲜藻类【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】为主要原料，添加水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、白醋、黄豆酱、郫县豆瓣、甜面酱、辣椒酱、白酒、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、蚝油、咖喱粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、复合调味料中的一种或几种作为辅料，经预处理、配料、卤制、冷却、包装等工艺制成的熟制藻类制品。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GB19643 《食品安全国家标准 藻类制品》等标准要求制订本企业标准，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。

河南九豫全食品工业园有限公司