



412465S-2025



新乡市香益轩食品有限公司企业标准

Q/XXYX 0007S-2025

干制藻类

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

新乡市香益轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市香益轩食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张孟云。

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、干江篱中的一种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食干制藻类。

根据所用原料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

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、干江篱应符合 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
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、干江篱)	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

*该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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、干江蓠中的一种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食干制藻类。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，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

新乡市香益轩食品有限公司

Q B