



412786S-2025



河南万锦食品有限公司企业标准

Q/HWS 0004S-2025

# 藻类干制品

2025-09-22 发布

2025-09-22 实施

河南万锦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南万锦食品有限公司提出。

本标准由内黄县市场监督管理局、河南万锦食品有限公司共同起草。

本标准起草人：史小飞、王小洁。

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藻类（脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜干中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）、干制动物性水产品（海蜇干、虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼中的一种或多种）中的一种或多种，经混合搅拌或不混合搅拌、包装加工而成的非即食藻类干制品。

根据所用原料不同可分为：单一型干制藻类（分装）、混合型干制藻类制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜【脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水芹菜】应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜【脱水辣椒片（圈）、脱水青豆、脱水玉米】应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.5 干香菇、干木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 海蜇干、虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 炒花生米、炒芝麻、炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 GB 20371 的规定。

2.1.10 脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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，%	$\leq$ <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr><td>14 (干紫菜)</td></tr> <tr><td>10 (干裙带菜)</td></tr> <tr><td>20 (干海带)</td></tr> <tr><td>25 (其它产品)</td></tr> </table>	14 (干紫菜)	10 (干裙带菜)	20 (干海带)	25 (其它产品)	GB 5009.3
14 (干紫菜)						
10 (干裙带菜)						
20 (干海带)						
25 (其它产品)						
氯化物 (以Cl <sup>-</sup> 计)，%	$\leq$ 14 (干裙带菜)	GB 5009.44				
铅*(以Pb计)，mg/kg	$\leq$ 0.9	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

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。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藻类（脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜干中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）、干制动物性水产品（海蜇干、虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼中的一种或多种）中的一种或多种，经混合搅拌或不混合搅拌、包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，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。

河南万锦食品有限公司

QB