



412685S-2025



河南陈友味食品科技有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2025

# 熟制藻类制品

2025-09-09 发布

2025-09-09 实施

河南陈友味食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南陈友味食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈安衍。

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【螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带、裙带菜、石花菜、紫菜、羊栖菜、海白菜、海苔】中的一种为主要原料，辅以生活饮用水、香辛料（孜然、葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种，经原料预处理或不预处理、熟制【食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸、卤制、烤制中的一种或几种】、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食熟制藻类制品。

根据原料和生产工艺不同可将产品分为不同种类：油炸藻类制品、卤制藻类制品、烤藻类制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制或新鲜藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
滋 味	具有本品特有滋味,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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	螺旋藻制品	≤ 1.8 (干重计)	GB 5009.12
	除螺旋藻制品以外的其他产品	≤ 0.9	
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g 仅适用于油炸藻类制品		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g 仅适用于油炸藻类制品		≤ 0.25	GB 5009.227
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	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
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g	≤ $3 \times 10^2$				GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 指标仅适用于烤藻类制品。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干制或新鲜藻类【螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带、裙带菜、石花菜、紫菜、羊栖菜、海白菜、海苔】中的一种为主要原料，辅以生活饮用水、香辛料（孜然、葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种，经原料预处理或不预处理、熟制【食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸、卤制、烤制中的一种或几种】、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食熟制藻类制品。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 GB 19643 《食品安全国家标准 藻类及其制品》要求制订本企业标准，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。

河南陈友味食品科技有限公司