



410019S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0012S-2026

熟制藻类制品

2026-01-09 发布

2026-01-09 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。

本标准自发布实施日起替代Q/HJS 0012S-2025（备案号：411802S-2025）。

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、球状念球藻（葛仙米）中的一种或多种】为主要原料，添加水、食用植物油、调味油、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、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、拌制或不拌制、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、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果应符合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。
- 2.1.24 白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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

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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以藻类【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念球藻（葛仙米）中的一种或多种】为主要原料，添加水、食用植物油、调味油、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、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、拌制或不拌制、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 藻类及其制品》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