



410418S-2026



河南许香记食品有限公司企业标准

Q/HXXJ 0004S-2026

熟制藻类制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南许香记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南许香记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张秀彬。

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。

本标准适用于以可食用藻类制品（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加[以生活饮用水为原料，加入食用盐、食用植物油、味精、食糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用淀粉、魔芋精粉、海鲜酱、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒、白芷、复合调味料、食品用香精、食品用香料中的几种]，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[生活饮用水，加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种，熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的熟制藻类制品。

根据原料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 可食用藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.12 海鲜酱、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 豆腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 葱、姜、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨应符合 GB 2707 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘 中，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色 泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口， 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计） [*] ,mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3
沙门氏菌,/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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 其他要求

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用藻类制品（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加[以生活饮用水为原料，加入食用盐、食用植物油、味精、食糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用淀粉、魔芋精粉、海鲜酱、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒、白芷、复合调味料、食品用香精、食品用香料中的几种]，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[生活饮用水，加入老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油中的几种，熬制而成]、包装封口、灭菌或不灭菌、包装加工而成的熟制藻类制品。

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。

河南许香记食品有限公司