



410825S-2026



郑州炊士利食品有限公司企业标准

Q/ZCSL 0003S-2026

干制藻类及盐渍藻类(分装)

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

郑州炊士利食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州炊士利食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州炊士利食品有限公司。

本标准主要起草人：李秀勤。

H N

Q B

干制藻类及盐渍藻类（分装）

1 范围

本标准规定了干制藻类及盐渍藻类（分装）的要求、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、盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍羊栖菜中的一种为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食干制藻类及盐渍藻类（分装）。

根据分装原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海带、干裙带菜、干紫菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜、盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍羊栖菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味	
性 状	具有产品应有的性状，允许带有少量杂藻，无霉变，无虫蛀	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

2.3 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	\leq 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） 70（盐渍海带、盐渍羊栖菜、盐渍裙带菜）	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）， %	\leq 23（干裙带菜、盐渍裙带菜）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	\leq 0.9	GB 5009.12

项 目	指 标	检验方法
注：*铅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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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、盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍羊栖菜中的一种为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食干制藻类及盐渍藻类（分装）。

本标准根据《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 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》制定本企业标准，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。

郑州炊士利食品有限公司

H N

Q B