



411273S-2026



遂平县田一家食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/TYJ 0001S-2026

干制藻类及盐渍干制藻类

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

遂平县田一家食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由遂平县田一家食品加工厂（个体工商户）提出。

本标准起草单位：遂平县田一家食品加工厂（个体工商户）。

本标准主要起草人：刘军伟。

H N

Q B

干制藻类及盐渍干制藻类

1 范围

本标准规定了干制藻类及盐渍干制藻类的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制藻类（干海带、干紫菜、干裙带菜）中的一种、盐渍干制藻类（盐渍干海带）中的一种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、去杂、分切或不分切、晾晒或不晾晒、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食干制藻类及盐渍干制藻类。

根据原料不同分为干海带、干海带丝、干海带头、干裙带菜、盐渍干海带丝、盐渍干海带块、干紫菜、圆饼紫菜、散紫菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海带、干紫菜、干裙带菜、盐渍干海带应符合 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	
性 状	具有产品应有的性状，无霉变，无变质	
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	≤ 20 (干海带、干海带丝、干海带头) 10 (干裙带菜) 14 (干紫菜) 25 (盐渍干海带)	GB 5009.3
泥沙杂质, %	≤ 4 (仅限干海带)	SC/T 3202
*铅 (以Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制藻类（干海带、干紫菜、干裙带菜）中的一种、盐渍干制藻类（盐渍干海带）中的一种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、去杂、分切或不分切、晾晒或不晾晒、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食干制藻类及盐渍干制藻类。

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《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。

H

N

遂平县田一家食品加工厂（个体工商户）

Q

B