



411397S-2026



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0007S-2026

即食藻类制品

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿慧敏。

H N

Q B

即食藻类制品

1 范围

本标准规定了即食藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以盐渍海带、海带、紫菜、干紫菜、裙带菜、海苔、海白菜、昆布、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）、海茸、龙须菜（又称江蓠、海发菜）、发菜、石花菜、海木耳、鹿角菜、地木耳（地皮菜）、球状念珠藻（葛仙米）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻中的一种或几种为主要原料，添加辣椒、腌辣椒、大豆蛋白素肉、食用盐、香辛料（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、玉米油、玉米胚芽油、核桃油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、新鲜蔬菜【莲藕、土豆、萝卜、胡萝卜、桔梗、冬瓜、南瓜、黄瓜、丝瓜、苦瓜、节瓜、佛手瓜、地瓜、芋头、山药、葫芦、西葫芦、番茄、辣椒、甜椒、茄子、黄秋葵、豇豆、扁豆、四季豆、食荚豌豆、刀豆、羽衣甘蓝、芦笋、朝鲜蓟、莴笋、竹笋、茭白、荸荠、马蹄、菱角、香椿芽、枸杞芽、绿豆芽、黄豆芽、豆苗、花生芽、花菜、西蓝花、卷心菜、紫甘蓝、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、芥蓝、芹菜、青菜、白菜、小白菜、上海青、油麦菜、菠菜、空心菜、茼蒿、生菜、苋菜、芥菜、灰灰菜、鱼腥草、面条菜、苦菊、马齿苋、洋葱、韭菜、韭葱、韭菜花、葱、百合、茴香、香菜、蒜薹、蒜苗、薄荷、贡菜、黄花菜、蕨菜、甘薯叶、紫苏、蒲公英、雪菜、玉米、芝麻叶、槐花中的一种或几种】、坚果与籽类及其制品【腰果、花生、板栗、榛子、核桃、山核桃、开心果、杏仁、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁、芝麻、莲子、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种】、木糖醇、海藻糖、乳清粉、干酪、柠檬酸、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、香菇酱、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、辣椒油、蚝油、料酒、白葡萄酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、鳕鱼、虾米、虾皮、肉松、海笋中的几种，添加或不添加食品用香精、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、生活饮用水的一种或几种，经预处理、配料、卤制或炒制、冷却、包装等工艺制成的即食调味藻类制品。

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 盐渍海带、海带、紫菜、干紫菜、裙带菜、海苔、海白菜、昆布、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）、海茸、龙须菜（又称江蓠、海发菜）、发菜、石花菜、海木耳、鹿角菜、地木耳（地皮菜）、球状念珠藻（葛仙米）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.3 辣椒、香辛料、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 花生仁、熟花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 新鲜蔬菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.22 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 乳清粉应符合 GB 1674 的规定。
- 2.1.36 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.37 鳕鱼应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.38 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.42 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.45 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.46 坚果与籽类及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 海笋应符合 GB 2733 或 GB 10136 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	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	≤ 15	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 1.8（以干重计）（以螺旋藻为主料的产品） 0.8（除以螺旋藻为主料外其他产品）	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.298

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标仅适于添加该食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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
霉菌, CFU/g	3×10^2				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4

a样品的采样方案按GB 4789. 1的规定执行。

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；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以盐渍海带、海带、紫菜、干紫菜、裙带菜、海苔、海白菜、昆布、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）、海茸、龙须菜（又称江蓠、海发菜）、发菜、石花菜、海木耳、鹿角菜、地木耳（地皮菜）、球状念珠藻（葛仙米）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻中的一种或几种为主要原料，添加辣椒、腌辣椒、大豆蛋白素肉、食用盐、香辛料（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、玉米油、玉米胚芽油、核桃油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、新鲜蔬菜【莲藕、土豆、萝卜、胡萝卜、桔梗、冬瓜、南瓜、黄瓜、丝瓜、苦瓜、节瓜、佛手瓜、地瓜、芋头、山药、葫芦、西葫芦、番茄、辣椒、甜椒、茄子、黄秋葵、豇豆、扁豆、四季豆、食荚豌豆、刀豆、羽衣甘蓝、芦笋、朝鲜蓟、莴笋、竹笋、茭白、荸荠、马蹄、菱角、香椿芽、枸杞芽、绿豆芽、黄豆芽、豆苗、花生芽、花菜、西蓝花、卷心菜、紫甘蓝、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、芥蓝、芹菜、青菜、白菜、小白菜、上海青、油麦菜、菠菜、空心菜、茼蒿、生菜、苋菜、芥菜、灰灰菜、鱼腥草、面条菜、苦菊、马齿苋、洋葱、韭菜、韭葱、韭菜花、葱、百合、茴香、香菜、蒜薹、蒜苗、薄荷、贡菜、黄花菜、蕨菜、甘薯叶、紫苏、蒲公英、雪菜、玉米、芝麻叶、槐花中的一种或几种】、坚果与籽类及其制品【腰果、花生、板栗、榛子、核桃、山核桃、开心果、杏仁、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁、芝麻、莲子、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种】、木糖醇、海藻糖、乳清粉、干酪、柠檬酸、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、香菇酱、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、鳕鱼、虾米、虾皮、肉松、海笋中的几种，添加或不添加食品用香精、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、生活饮用水的一种或几种，经预处理、配料、卤制或炒制、冷却、包装等工艺制成的即食调味藻类制品。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。

河南三尚渔实业发展有限公司