



411690S-2026



味厨食品（河南）有限公司企业标准

Q/WCSP 0001S-2026

干制藻类产品（分装）

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

味厨食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由味厨食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王治杰。

H N

Q B

干制藻类产品（分装）

1 范围

本标准规定了干制藻类产品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干紫菜、干海带丝、干海带扣、干海带（海带板、大板海带、宽叶海带、海带头）、干裙带菜、干石花菜中的一种为原料，经挑选（分拣），干燥，包装而成的非即食干制藻类产品（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.2 干海带丝、干海带扣、干海带（海带板、大板海带、宽叶海带、海带头）应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。

2.1.3 干裙带菜应符合 SC/T 3213 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 干石花菜应符合 SC/T 3217 和 GB 19643 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无霉变或霉斑、无变质、无虫蛀、无肉眼可见外来杂质。其中干石花菜允许有少量沙粒，贝壳等杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氯化物（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 14（仅适用于干裙带菜）	GB 5009.44
水分，g/100g	干紫菜 ≤ 14	GB 5009.3
	干海带丝、干海带扣、干海带、干石花菜 ≤ 20	
	干裙带菜 ≤ 10	
泥沙杂物，%	≤ 4（仅适用于干海带丝、干海带）	SC/T 3202
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六（HCH），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
------------------	---	-----	--------------

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》JJF 1070 的规定。

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、净含量及允许短缺量、氯化物(仅适用于干裙带菜)、水分、泥沙杂物(仅适用于干海带丝、干海带扣、干海带)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干紫菜、干海带丝、干海带扣、干海带（海带板、大板海带、宽叶海带、海带头）、干裙带菜、干石花菜中的一种为原料，经挑选（分拣），干燥，包装而成的非即食干制藻类产品（分装）。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。

味厨食品（河南）有限公司

H N
Q B