



411699S-2026



河南笑笑食品有限公司企业标准

Q/HXX 0004S-2026

# 调味海带制品

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

河南笑笑食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南笑笑食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余树根、邓英卫、曾有根。

本标准适用于河南笑笑食品有限公司、湖南省笑笑食品有限公司、湖南笑辣辣品牌管理有限公司、湖南笑辣辣食品有限公司。

本标准由河南笑笑食品有限公司负责解释。

H N

Q B

# 调味海带制品

## 1 范围

本标准规定了调味海带制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海带或盐渍海带为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉、白芷粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、水产调味品、酵母抽提物、酱腌菜、熟肉制品、熟制水产制品、金针菇、香菇、杏鲍菇、坚果及籽类制品、调味油、食用淀粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、食品用香精、食品用香料、黄原胶、海藻酸钠中的一种或几种，经预处理、漂烫、冷却、盐渍、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食调味海带制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 海带、盐渍海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 陈皮粉、白芷粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 坚果及籽类制品、芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 蚝油、水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.17 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.19 熟制水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 金针菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
<sup>a</sup> 酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注1：a仅适用于脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；  
注2：\*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	30	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 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，污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 3 出厂检验

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。

## 编制说明

本标准适用于以海带或盐渍海带为主要原料，添加食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉、白芷粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、水产调味品、酵母抽提物、酱腌菜、熟肉制品、熟制水产制品、金针菇、香菇、杏鲍菇、坚果及籽类制品、调味油、食用淀粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、食品用香精、食品用香料、黄原胶、海藻酸钠中的一种或几种，经预处理、漂烫、冷却、盐渍、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食调味海带制品。

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，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。

河南笑笑食品有限公司

QB