



411875S-2026



郑州凯跃食品有限公司企业标准

Q/ZZKY 0003S-2026

藻类干制品

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

郑州凯跃食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州凯跃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程要军。

H N

Q B

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藻类干制品（干海带、干紫菜、干裙带菜叶、干石花菜、干海带丝、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干鹿角菜中的一种）为原料，经挑拣、干燥或不干燥、分装而成的非即食的藻类干制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

3.1.1 干海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。

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

3.1.3 干裙带菜叶应符合 SC/T 3213 和 GB 19643 的规定。

3.1.4 干石花菜应符合 SC/T 3217 和 GB 19643 的规定。

3.1.5 干海带丝、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干鹿角菜应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状 态	具有产品应有的状态，无霉斑、无变质，无正常视力可见外来异物	

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
水分, g/100g	干海带、干石花菜	≤ 20	GB 5009.3
	干裙带菜叶	≤ 10	
	干紫菜	≤ 14	
	其他	≤ 25	
泥沙杂质 ^a , %	≤ 4	SC/T 3202	

项目	指标	检验方法	
氯化物 ^b (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤	14	GB 5009.44
*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; a 仅适用于干海带; b 仅适用于干裙带菜叶。			

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	2	20	30	GB 4789.3
注: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

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; 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; 致病菌限量应符合 GB 29921 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以藻类干制品（干海带、干紫菜、干裙带菜叶、干石花菜、干海带丝、干羊栖菜、干海茸、干龙须菜、干鹿角菜中的一种）为原料，经挑拣、干燥或不干燥、分装而成的非即食的藻类干制品。

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，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。

H N

郑州凯跃食品有限公司

Q B