



412531S-2026



河南瑞香隆食品有限公司企业标准

Q/HRXL 0005S-2026

藻类干制品

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

河南瑞香隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞香隆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李赞

H N
Q B

藻类干制品

1 范围

本标准规定了藻类干制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干紫菜、干海带、干裙带菜、干石花菜、干螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、干海发菜（人工栽培）、干羊栖菜、干鹿角菜（人工栽培）中的一种或几种为原料，经分装、包装而成的非即食藻类干制品。根据原料不同分为不同种类。

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。
- 2.1.5 干螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、干海发菜（人工栽培）、干羊栖菜、干鹿角菜（人工栽培）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
性状	具有本品应有的性状，无霉变	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，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
水分, g/100g	10（干裙带菜）	GB 5009.3
	7（薄片型干紫菜）、14（其他干紫菜）	
	20（干海带、干石花菜）	
	25（其他产品）	

氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤	14（干裙带菜）	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。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干紫菜、干海带、干裙带菜、干石花菜、干螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、干海发菜（人工栽培）、干羊栖菜、干鹿角菜（人工栽培）中的一种或几种为原料，经分装、包装而成的非即食藻类干制品。

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。

河南瑞香隆食品有限公司