

备案编号：320710S-2023

备案日期：2023-04-17



Q/TZC

南京天泽城食品有限公司企业标准

Q/TZC 0001S-2023

干坛紫菜

2023-03-25 发布

2023-04-27 实施

南京天泽城食品有限公司发布

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。

本标准中铅(以Pb计) $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中藻类制品(螺旋藻制品除外)规定的铅(以Pb计) $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。

本标准由南京天泽城食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙建娜、陆秀凤、王迪、陈荣斌。

本标准于2023年3月首次发布。

干坛紫菜

1 范围

本标准规定了干坛紫菜的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以干坛紫菜为原料，经分装、添加或不添加外购调料包[以食用盐为主要原料，添加或不添加味精、白砂糖、食用玉米淀粉、虾粉、大蒜粉、香辛料（罂粟除外）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香精]、包装制成的非即食的干坛紫菜（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB/T 23597 干紫菜质量通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

根据添加或不添加调料包分为含调料包干坛紫菜和不含调料包干坛紫菜。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干坛紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

4.1.2 外购调料包[以食用盐为主，添加或不添加味精、白砂糖、食用玉米淀粉、虾粉、大蒜粉、香辛料（罂粟除外），5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香精]应符合 GB 31644 的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色 泽	呈黑紫色或深紫色，具有产品应有的光泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察外观、是否有杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	呈片状或其他不规则状，干燥均匀，无霉变	
滋味与气味	具有该产品应有的气味与滋味，无异味、无霉味	
杂 质	无正常视力可见的外来机械杂质，允许少量的硅藻、绿藻等杂藻	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/ (%) ≤	14	GB 5009.3
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.9 (干重计)	GB 5009.12
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	

4.4 净含量允差

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

4.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 20941的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产情况下，每半年进行一次；
- b) 产品定型投产时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 当原材料来源、工艺发生改变，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出型式检验规定时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准第 4 章中除 4.1、4.5 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格、同一品种的产品为一批次，并顺序编号。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 10 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

产品经检验，指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重(质)量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，外包装材料采用纸箱或塑模包装。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。不得与生、鲜及有毒、有害、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内，防止受潮、日晒、虫害和有毒物质的污染和其他损害。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 12个月。
