



411008S-2023



河南九豫香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

熟制藻类制品

2023-04-25 发布

2023-04-25 实施

河南九豫香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓龙。

H N

Q B

熟制藻类制品

1 范围

本标准规定了熟制藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用藻类制品（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加[以生活饮用水为原料，加入食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉、海鲜酱（大豆、白砂糖、虾米、小麦粉、食用盐、大蒜、山梨酸钾、食用香精）、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷、食用香精（鸡肉香精、鸭香膏、咸味香精）中的几种]，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油，经熬制而成]、包装封口，经灭菌或不杀菌、包装加工而成的熟制藻类制品。

根据原料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。

2.1.8 老母鸡、猪骨、牛骨、鸭骨、鸡骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.15 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
固形物 ^a ，g/100g	≥ 60	GB/T 10786
铅（以 Pb 计） [*] ，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

注：^{*}指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅添加汤汁的产品检验。

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	1	20	30	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、固形物（仅限添加汤汁的产品检验）、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以可食用藻类制品（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加[以生活饮用水为原料，加入食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉、海鲜酱（大豆、白砂糖、虾米、小麦粉、食用盐、大蒜、山梨酸钾、食用香精）、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷、食用香精（鸡肉香精、鸭香膏、咸味香精）中的几种]，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭骨、鸡骨、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油，经熬制而成]、包装封口，经灭菌或不杀菌、包装加工而成的熟制藻类制品。

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。

河南九豫香食品有限公司

QB