

Q/HRNY

广西来宾恒荣农业科技有限公司企业标准

Q/HRNY 0001S—2021

乳酸菌发酵海带

食品安全企业标准备案号
45 0652S-2021
有效期至 2026年 8月10日

2021-07-01 发布

2021-08-25 实施

广西来宾恒荣农业科技有限公司

发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西来宾恒荣农业科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：李澍澍。

本文件于2021年7月1日发布，2021年8月25日实施。



乳酸菌发酵海带

1 范围

本文件规定了乳酸菌发酵海带的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于3.1定义的非即食乳酸菌发酵海带。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SC/T 3212 盐渍海带
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
中华人民共和国卫生部卫办监督发（2010）65号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乳酸菌发酵海带

以盐渍海带为主要原料，经检选、清洗、切分、添加乳酸菌液，再经入缸密封发酵、出缸、冷藏、杀菌、真空包装等工艺加工制成的非即食发酵藻类制品。

3.2

乳酸菌液

以饮用水为主要原料，添加食用葡萄糖、食品加工用乳酸菌（动物双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳酸乳球菌、嗜热链球菌中的两种或多种），经调配、混合制成。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 盐渍海带

应符合SC/T 3212的规定。

4.1.2 食品加工用乳酸菌（动物双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、类干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳酸乳球菌、嗜热链球菌）

应符合QB/T 4575及原卫生部卫办监督发〔2010〕65号的规定。

4.1.3 食用葡萄糖

应符合GB 28050的规定。

4.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种海带发酵后应有的色泽
滋味和气味	具有相应品种乳酸菌发酵后固有的酸味和滋味，无腐败，无异味，无异嗅
组织形态	具有该产品加工后应有的形态，无霉斑白膜
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/(g/100g)	≥ 80
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≥ 0.4
铅(以Pb计)(以干重计)/(mg/kg)	≤ 0.8
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 5
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	10 ²	10 ³
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味。按食用方法处理后，用温开水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

7.2.2 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

7.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批量

以同一原料、同一配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

8.2 抽样

抽样基数不少于200个独立包装样品（总量不低于30kg），每批次抽取20个独立包装样品（总量不低于2kg）。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、总酸。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验在正常生产时每半年进行一次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行检验时。

8.4.2 型式检验项目：包括 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如有不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样复检，若复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并在标签上标示食用方法。

9.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施，应离地离墙不少于15cm，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

产品在符合上述的贮运规定、包装完整、未经启封的条件下，产品保质期为6个月。