



411875S-2017



郑州北海食品有限公司企业标准

Q/ZBS 0003S-2017

---

# 紫菜

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

---

郑州北海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州北海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张河洲、张琪。

H N

Q B

# 紫菜

## 1 范围

本标准规定了紫菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以坛紫菜原藻的半成品为原料，经原料预处理、分选杂质、微波干燥杀菌、包装等主要工艺加工制成的非即食干制坛紫菜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 紫菜应符合GB/T 23597的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	试验方法
性状	呈方、圆形片状或其他不规则状，干燥均匀，无霉变	从样品中取出紫菜，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈褐色或黑褐色，具有坛紫菜特有光泽	
气味	具有坛紫菜固有的气味，无异味，无霉味	
滋味	具有坛紫菜固有的滋味，无异味，无霉味	
杂质	无正常视力可见的外来机械杂质，但允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻	

### 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	试验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.19

注:

1、\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6其它要求

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国家相关规定。

## 3检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

紫菜是以坛紫菜原藻的半成品为原料，经原料预处理、分选杂质、微波干燥杀菌、包装等主要工艺加工制成的非即食干制坛紫菜制品。

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》的有关规定，参照GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB/T 23597《干紫菜》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了紫菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

郑州北海食品有限公司  
2017年07月20日

Q B