



410578S-2026



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0013S-2026

风味藻类制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

H N

Q B

风味藻类制品

1 范围

本标准规定了风味藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或新鲜藻类【螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带、裙带菜、石花菜、紫菜、羊栖菜、海白菜、海苔】中的一种为主要原料为主要原料，经清洗、浸泡、脱水后，按比例加入食用盐、白砂糖、果葡糖浆、海藻糖、食用植物油、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态调料、油状调味料、藻类专用调味料中的一种或几种）、复合调味油、辣椒红油、泡椒、泡姜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、食用淀粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙(加工助剂)、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、冰乙酸、乳酸、食品用香精、食品用香料中的多种，经调味、卤制、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）、冷冻或不冷冻、装箱等工艺加工而成的风味藻类制品。

产品根据所用主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干制和新鲜藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 复合调味油、辣椒红油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.10 泡椒、泡姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 白芷、陈皮粉、罗汉果、紫苏应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.13 党参、天麻应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康

委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）的规定。

2.1.14 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。

2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定

2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 复配水分保持剂 GB 26687 的规定。

2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定

2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.29 食品用香料应符合 GB 29938 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	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异嗅、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	以螺旋藻为原料的产品	GB 5009.12
		其他产品	

山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.3	GB 5009.298
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	3×10^2			GB 4789.15
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

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

生产加工过程的卫生应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制或新鲜藻类【螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带、裙带菜、石花菜、紫菜、羊栖菜、海白菜、海苔】中的一种为主要原料为主要原料，经清洗、浸泡、脱水后，按比例加入食用盐、白砂糖、果葡糖浆、海藻糖、食用植物油、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态调料、油状调味料、藻类专用调味料中的一种或几种）、复合调味油、辣椒红油、泡椒、泡姜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷（切断或粉碎）、陈皮粉（橘皮粉）、党参（切断或粉碎）、红枣、枸杞、天麻（切断或粉碎）、罗汉果（切断或粉碎）、紫苏（清洗）、食用淀粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙(加工助剂)、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、冰乙酸、乳酸、食品用香精、食品用香料中的多种，经调味、卤制、包装（普通包装或真空包装或充氮锁鲜包装）、杀菌（高温杀菌或巴氏杀菌或微波杀菌或辐照杀菌）、冷冻或不冷冻、装箱等工艺加工而成的风味藻类制品。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，参照相关标准要求制定本企业标准，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。

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司

QB