



410892S-2026



洛阳宝堂食品有限公司企业标准

Q/LBT 0003S-2026

藻类制品（分装）

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

洛阳宝堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳宝堂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘保堂。

H N

Q B

藻类制品（分装）

1 范围

本标准规定了藻类制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于干紫菜、干海带、干海带丝、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜中的一种为原料，经分装、包装而成的非即食藻类制品（分装）。

根据原料不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干紫菜、干海带、干海带丝、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜应符合 GB 19643 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	具有产品应有的性状，无霉变。	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽。	
气味和滋味	具有产品应有的气味、滋味，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
水分, g/100g	10 (干裙带菜)	GB 5009.3
	14 (干紫菜)	
	20 (干海带、干石花菜)	
	25 (其他产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.9	GB 5009.12
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	14 (干裙带菜)	GB 5009.44

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于干紫菜、干海带、干海带丝、干裙带菜、干龙须菜、干羊栖菜、干石花菜、干鹿角菜中的一种为原料，经分装、包装而成的非即食藻类制品（分装）。

本标准根据《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 GB19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》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。。

洛阳宝堂食品有限公司

H N
Q B