



410789S-2026



新乡中米佳食品有限公司企业标准

Q/XZMJ 0003S-2026

# 调味藻类制品

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

新乡中米佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡中米佳食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李志豪。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZMJ0003S-2022（备案号：413261S-2022）。

H N

Q B

# 调味藻类制品

## 1 范围

本标准规定了调味藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以盐渍海带、海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）中的一种或几种为主要原料，添加辣椒、腌辣椒、大豆蛋白素肉、食用盐、香辛料（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉中的几种，添加或不添加食品用香精、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、生活饮用水的一种或几种，经预处理或不预处理、调配混合调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食调味藻类制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：调味海带丝、调味紫菜、调味裙带菜、调味羊栖菜、调味螺旋藻、调味复合藻类、调味复合海带。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 盐渍海带、海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 辣椒、香辛料、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 花生仁、熟花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.22 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 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	检验方法
性 状	软固态	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	1.8(以干重计) (调味螺旋藻)	GB 5009.12
	0.8(调味螺旋藻外其他产品)	
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.298

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标仅适于添加该食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	$\leq 3 \times 10^2$				GB4789.15
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 其它要求

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

本标准适用于以盐渍海带、海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（钝顶螺旋藻）中的一种或几种为主要原料，添加辣椒、腌辣椒、大豆蛋白素肉、食用盐、香辛料（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉中的几种，添加或不添加食品用香精、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、生活饮用水的一种或几种，经预处理或不预处理、调配混合调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食调味藻类制品。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 GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》要求制订本企业标准，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。

新乡中米佳食品有限公司

QB