



410810S-2026



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0015S-2026

# 熟制藻类制品

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕。

本标准自发布实施日期起替代Q/HZS 0015S-2025。

H N

Q B

# 熟制藻类制品

## 1 范围

本标准规定了熟制藻类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或干制藻类【海带、海白菜、裙带菜、石花菜、羊栖菜、紫菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、食用淀粉、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食醋、食糖、蜂蜜、调味油、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、卤制、冷却、包装等工艺制成的熟制藻类制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.11 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.14 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 调味油应符合 NB/T 2111 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.31 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.33 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.40 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	取适量样品,置于洁净干燥的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	具有产品应有的气、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	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 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
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

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 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的检验。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或干制藻类【海带、海白菜、裙带菜、石花菜、羊栖菜、紫菜、海苔、昆布、球状念球藻（葛仙米）中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、食用淀粉、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食醋、食糖、蜂蜜、调味油、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、卤制、冷却、包装等工艺制成的熟制藻类制品。

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》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。

河南省臧营桥食品有限公司

QB