



410795S-2018



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0004S-2018

熟卤藻类制品

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊陆翼、王军杰。

H N

Q B

熟卤藻类制品

1 范围

本标准规定了熟卤藻类制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以海带、海白菜中的一种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草），经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤藻类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 海带、海白菜应符合GB 19643的要求。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的要求。

2.1.4 味精应符合 GB 2720的要求。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的要求。

2.1.6 白芷符合《中华人民共和国药典》（2015年版）第一部的要求。

2.1.7 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的要求。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有各产品应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	≤	96.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), (g/100g)	≤	6.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), (干重计)(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的分析处理按 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用限量应符合 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。

3 出厂检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟卤藻类制品是以海带、海白菜中的一种为原料，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草），经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的。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 藻类制品》等标准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。

河南阿杰食品有限公司

Q B