辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101-0204 S- 2018 号

Q/SHJ

沈阳昊君食品有限公司企业标准

Q/SHJ 0002S-2018

调味海藻菜

已备案的企业标准自备案之日起
即为该产品实施企
业组织生产，以确

2018-05-10 发布　　2018-06-10 实施

沈阳昊君食品有限公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳昊君食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于雪飞。

本标准属首次发布。

调味海藻菜

1 范围

本标准规定了调味海藻菜的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以海带、裙带菜、其他可食海藻植物为主要原料，以辣椒、麻椒、白芷、肉豆蔻、陈皮、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、绵白糖 、白砂糖、冰糖、香辛料、复合调味料、食用植物油、配制酱油、酿造酱油、酿造食醋、配制食醋为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾、阿斯巴甜、食品用香精，经分切、清洗、煮制调味、冷却后包装而制成的调味海藻菜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB T 10786 罐头食品的检验方法

GB T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB 18187 酿造食醋

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB T 1173 单晶体冰糖

QB T 1174 多晶体冰糖

SB T 10336 配制酱油

SB T 10337 配制食醋

SB T 10371 鸡精调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 海带、裙带菜和其他可食海藻植物：应符合 GB 19643 的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

3.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.8 冰糖：应符合 QB/T 1173 和 QB/T 1174 的规定。

3.1.9 配制酱油：应符合 SB/T 10336 和 GB 2717 的规定。

3.1.10 酿造酱油：应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。

3.1.11 配制食醋：应符合 SB/T 10337 和 GB 2719 的规定。

3.1.12 酿造食醋：应符合 GB 18187 和 GB 2719 的规定。

3.1.13 复合调味料、辣椒、麻椒、白芷、肉豆蔻、陈皮：应符合 GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

3.1.14 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.15 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.16 山梨酸钾：应符合 GB1886.39 的规定。

3.1.17 食品用香精 ：应符合30616的规定。

3.1.18 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47的规定。

3.2 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
色泽	具有本品应有色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口品其滋味
滋、气味	具有本品固有的鲜、香滋、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有本品应有组织形态，形态均匀，无霉变，无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
固形物含量，%	≥	55	GB/T 10786
氯化物（以Cl计），%	≤	6.0	GB 5009.44
铅（以Pb计），(mg/kg)（以干重计）	≤	0.9	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO计），(mg/kg)	≤	20	GB 5009.33

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表 3　微生物限量

项　目	采样方案[a]及限量				
	n	c	m	M	检验方法
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
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

表 4　致病菌限量

致病菌指标	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25 g表示）				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10（第二法）
注：a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6　食品添加剂

3.6.1　食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2　食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7　生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一生产日期、同一规格、同一生产线生产的同一产品为一批。随机抽取满足检验量样品，样品分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质量检验部门按标准规定进行检验，检验合格并签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。出厂检验项目：感官要求、氯化物、固形物含量、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产6个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签内容应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。标志应清晰、牢固，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品包装材料采用复合食品包装袋，应符合GB/T 10004 和GB/T 28118的规定。采用塑料袋和盒包装应符合GB 4806.7的规定。塑料周转箱应符合GB/T 5737的规定 。运输包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装牢固，密封好，不渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中应防止挤压、日晒、雨淋，不得与有毒有害物品混装同运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，库房应清洁、干燥、阴凉通风，无虫害，防止与有毒、有异味物品混存。产品应加10cm以上垫板，离墙20cm以上，堆码高度以纸箱受压不变形为宜。

在上述贮存条件下，自生产之日起，常温下贮存产品保质期为 7 天。0-4℃产品保质期为 15天。-18℃产品保质期为三个月。