

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0113 S- 2016 号
标准有效期截止至 2018 年 11 月 10 日

Q/TTS

沈阳市天天想食品有限责任公司企业标准

Q/TTS 0002S-2016

代替 Q/TTS 0002S-2014

调味藻类制品

2016-10-15 发布

2016-11-11 实施

沈阳市天天想食品有限责任公司 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。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2012《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，微生物指标依据 GB 19643-2005《藻类制品卫生标准》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/TTS 0002S-2014《调味海带丝》。

本标准与 Q/TTS 0002S-2014《调味海带丝》的主要差异：

- 修改了标准名称；
- 修改了标准范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了部分理化及微生物指标；
- 修改了出厂检测项目。

本标准由沈阳市天天想食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：岑琴，朱建江。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TTS 0002S-2014

调味藻类制品

1 范围

本标准规定了调味藻类制品的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜海带或鲜海白菜为主要原料，适量加入蒜、姜、食用盐、植物油、辣椒、香辛料和食品添加剂谷氨酸钠、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、柠檬酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精，经清洗、盐渍、脱盐、切段、拌料、真空包装、巴氏灭菌等工艺加工而成的调味藻类制品。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
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 19641 藻类制品卫生标准
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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

- 3.1.1 鲜海带、鲜海白菜：应新鲜或冰鲜，并应符合 GB 19641、GB 2762 的规定。
- 3.1.2 蒜、姜：应新鲜、无腐烂、无变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.9 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.12 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.14 食品用香精：应符合 GB 30616 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
形 态	具有该产品应有的组织形态	取适量试样置于清洁、干燥的玻璃器皿内,在自然光下观察色泽、组织状态、杂质,鼻嗅、口尝其滋、气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气 味	具有该品种应有的滋味,咸淡适口,香辣纯正,无不良气味	
杂 质	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
水分/(%)	≤ 88.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 8.5	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0(干重计)	GB 5009.12

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

项目	指标				检验方法
致病菌限量	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g表示)				—
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。					
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 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

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取适量符合检验要求的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量偏差。

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 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

4.4.3 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，应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

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。外箱须标注贮存温度。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。产品采用真空包装，包装材料采用复合膜袋应符合 GB 9683 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品贮存在干燥、阴凉、通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于 10cm、离墙不小于 20cm。

在上述贮存条件下，产品保质期为 365 天。
