

# Q/CJS

## 四川程锦食品有限公司企业标准

Q/CJS0007S-2025

---



2025-03-01 发布

2025-03-10 实施

四川程锦食品有限公司

发布

目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 技术要求 ..... 2

4 检验规则 ..... 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 ..... 5



## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《调味海藻》标准。

本标准由四川程锦食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川程锦食品有限公司。

本标准主要起草人：赵宗明。



# 调味海藻

## 1 范围

本标准规定了调味海藻的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干海带、盐渍海带、盐渍裙带菜、海白菜、海木耳、紫菜中的一种或多种为原料，辅以酱腌菜、食用植物油、食用调味油、半固态调味料、食用盐、食糖、白酒、酿造酱油、酿造食醋、香辛料及粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物等中的多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、浸泡、脱盐或不脱盐、清洗、切制、预煮、冷却、压榨脱水、拌料、包装、杀菌等工艺而成的即食性调味海藻。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖





### 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      | 具有本产品固有的色泽      | 取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，检查有无杂质，并尝其滋味，嗅其气味。 |
| 组织形态/性状 | 具有本产品固有的组织形态/性状 |                                                       |
| 滋、气味    | 具有本产品固有的滋、气味    |                                                       |
| 杂质      | 无正常视力可见外来杂质     |                                                       |

### 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/(g/100 g) ≤                       | 90   | GB 5009.3   |
| 食用盐(以NaCl计)/(g/100 g) ≤              | 8    | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤ | 5    | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100 g) ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤                    | 0.95 | GB 5009.12  |
| <sup>a</sup> 仅限添加食用植物油的产品。           |      |             |

### 3.4 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(若非指定，均以/25 g表示) |   |                 |        | 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                               | 5                                     | 0 | 0               | -      | GB 4789.4 |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 |                                       |   |                 |        |           |
| 注：表中“m=0/25 g”代表“不得检出每25 g”。       |                                       |   |                 |        |           |

### 3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.9 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

### 3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941、GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

### 4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

### 4.5 抽样方法和数量

4.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 4.6 判定规则



所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

---

