

ICS 67.040  
X 80



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23596—2009

## 海 苔

Instant seaweed



2009-04-14 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布



## 前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、广东喜之郎集团有限公司、江苏省紫菜协会、福建亲亲股份有限公司、波力食品工业(昆山)有限公司、连云港雅玛珂紫菜有限公司、你口四洲(汕头)有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、黄湛深、徐家达、蔡志平、吴宏亮、吕英霞、陈港兴、张渤、孙佳江。



# 海 苔

## 1 范围

本标准规定了海苔的产品分类、技术要求、生产过程控制、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于海苔产品的生产、流通和监督检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.5 食品中水分的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 19643 藻类制品卫生标准
- GB/T 23597 干紫菜

## 3 产品分类

### 3.1 调味海苔(调味紫菜)

以干紫菜为主要原料，添加食用调味料等辅料，经烘烤、调味、干燥等工艺制成的可直接食用的食品。

### 3.2 烤海苔(烤紫菜)

以干紫菜为原料，经烘烤而制成的可直接食用的食品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 干紫菜

干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

#### 4.1.2 其他原辅材料

其他原辅材料应符合相应的产品标准、卫生标准以及有关规定。

### 4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有品种应有的色泽;其中烤紫菜应呈绿色
滋味和口感	具有品种固有的香脆滋味
杂质	无正常视力可见的不可食用的外来异物

## 4.3 理化要求

产品的理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 5.0

## 4.4 污染物要求

产品中污染物指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	应符合 GB 19643 的规定
无机砷/(mg/kg)	
甲基汞(以鲜重计)/(mg/kg)	
多氯联苯	

## 4.5 微生物要求

产品中微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100 g)	应符合 GB 19643 的规定
霉菌/(CFU/g)	
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	

## 4.6 食品添加剂和食品营养强化剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 5 生产过程控制

生产企业在加工过程中应符合 GB 14881 的规定,并推荐建立危害分析和关键点(HACCP)控制体系。

## 6 试验方法

## 6.1 感官要求

目测品尝。

## 6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

## 6.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.4 无机砷

按 GB 19643 规定的方法测定。

#### 6.5 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定,折算为鲜重的倍数为 8。

#### 6.6 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

#### 6.7 微生物

按 GB/T 4789.20 规定的方法检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

##### 7.1.1 出厂检验

7.1.1.1 产品应经生产企业质检部门检验合格,出具检验合格证后方可出厂。

7.1.1.2 出厂检验的项目包括:感官、水分、大肠菌群。

##### 7.1.2 型式检验

7.1.2.1 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

7.1.2.2 正常生产时,每年应对产品进行一次型式检验。

7.1.2.3 有下列情况之一时应对产品进行型式检验:

- 更改主要原料时;
- 更改工艺时;
- 长期停产后恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 7.2 组批与抽样

同班次、同品种、同规格的产品为一批。从每批产品中按数量的万分之一的比例随机抽取样品,抽样量最低不应少于 50 g。

#### 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

7.3.2 检验结果中若有一项或一项以上项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中抽取双倍样品复检一次,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品;若复检结果中仍有一项指标不合格,判该批产品为不合格品。

### 8 标签、包装、运输和贮存

#### 8.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定,同时还应按第 3 章的规定标注分类名称。

#### 8.2 包装

包装材料应符合相应的食品包装标准及规定的要求。

#### 8.3 运输

产品运输过程中应防潮、防雨淋,不应与有毒、有异味的物品混装。

#### 8.4 贮存

产品应存放在通风、干燥的库房内。