



中华人民共和国国家标准

GB/T 23597—20××

代替 GB/T 23597—2009

干紫菜质量通则

General principle of dried laver quality

20××-××-××发布

20××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 23597—2009《干紫菜》，与 GB/T 23597—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为《干紫菜质量通则》；
- 删除涉及食品安全指标和要求的相关内容(见 2009 年版的 5.3、5.4、8.1)；
- 更改了适用范围(见第 1 章,2009 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见第 3 章,2009 年版的第 3 章)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 增加了原料要求(见 5.1)；
- 修改了加工用水要求和感官要求(见 5.2、5.3,2009 年版的 5.1、5.5.2、5.5.3)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、江苏省紫菜协会、福建省水产加工流通协会、阿一波食品有限公司。

本文件主要起草人：郭莹莹、王联珠、辛福言、江艳华、朱文嘉、陆勤勤、黄健、陈燕婷、李宁波、邵红霞、赵艳芳、刘淇、姚琳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23597—2009。
- 本次为第一次修订。

干紫菜质量通则

1 范围

本文件规定了干紫菜的要求、试验方法、检验规则、包装、运输及储存。

本文件适用于以条斑紫菜(*Porphyra yezoensis*/*Pyropia yezoensis*)、坛紫菜(*Porphyra haitanensis*/*Pyropia haitanensis*)的原藻为原料,经拣选、清洗、去杂、切割(或切碎)、成型(或不成型)、干燥等工序得到的非即食干紫菜产品。

本文件不适用于添加辅料、食品添加剂或经烘烤、调味等工序加工制成的产品。

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 3097 海水水质标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干紫菜 **dried laver**

紫菜原藻经拣选、清洗、去杂、切割(或切碎)、成型(或不成型)、干燥等工序加工制成的非即食产品。

3.2

僵斑 **stiff speckle**

在加工过程中因干燥不均匀而导致干紫菜片张形成的僵硬斑块。

3.3

菊花斑 **shrysanthemum-like speckle**

在加工过程中因干燥不完全而导致干紫菜片张表面形成类似菊花状的皱缩斑点。

3.4

死斑 **gray speckle**

因紫菜原藻细胞死亡后在干紫菜片张表面形成的灰暗色斑点。

3.5

皱纹 wrinkle

干紫菜片张表面的波纹状褶皱。

3.6

孔洞 hole

加工过程中因紫菜分布不均匀而在薄片型干紫菜片张上形成的通透区域。

4 产品分类

按照产品形态不同,将干紫菜分为以下两类:

- 薄片型干紫菜:主要以条斑紫菜为原料,经清洗、切碎、成型、干燥等工序制成的,具有特定重量和尺寸的薄片状产品;
- 其他干紫菜:以条斑紫菜或坛紫菜为原料,经清洗、切割、干燥等相应工序制成的圆饼状、条状或其他形状的产品。

5 要求

5.1 原料

应采自经主管部门许可的养殖海域。紫菜原藻应新鲜,且未经淡水浸泡。

5.2 加工用水

加工用水应为饮用水或海水,饮用水应符合 GB 5749 的规定,海水应符合 GB 3097 规定的二类水质要求。

5.3 感官要求

5.3.1 干紫菜的通用感官要求

干紫菜的通用感官要求见表 1。

表 1 干紫菜的通用感官要求

项目	要求
色泽	呈黑褐色、褐色、黄褐色,有光泽
口感	鲜香细嫩,有弹性或韧性
形态	呈圆饼状、方形、片状或其他不规则形状,形态一致,厚薄均匀,无霉变,无红变
气味	具有紫菜固有的鲜香气味,无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质,允许有少量硅藻、绿藻等杂藻

5.3.2 薄片型干紫菜的感官要求

薄片型干紫菜的感官要求应符合表 1 和表 2 的规定。

表 2 薄片型干紫菜的感官要求

项目	要求				
	一级	二级	三级	四级	五级
色泽	呈深黑褐色,光泽极明亮	呈深黑褐色、微红褐色、微青褐色,颜色略浅于一级,光泽明亮	呈黑褐色、青褐色,颜色略浅于二级,光泽亮	呈浅黑褐色或红褐色,略有微黄,略有光泽	浅黑较黄,光泽偏暗
形态	片张平整、厚薄均匀、边缘整齐,无缩边、菊花斑、僵斑、死斑	片张平整、厚薄均匀、边缘较整齐,有少量缩边,无菊花斑、僵斑、死斑	片张基本平整、厚薄较均匀、边缘较整齐,有少量缩边,无菊花斑、僵斑、死斑	片张基本平整、厚薄较均匀,有少量缩边,无菊花斑、僵斑	片张较平整、厚薄较均匀,有不影响食用的皱纹、缩边、菊花斑、僵斑、死斑
缺陷	无破损、裂缝、孔洞	无破损、裂缝,允许5%以下的片张中有2 mm以下孔洞不多于5个	允许5%以下的片张中有5 mm以下的缺角、缺边或裂缝,以及3 mm以下孔洞不多于4个	允许5%以下的片张中有10 mm以下的缺角、缺边或裂缝,以及3 mm以下孔洞不多于4个	允许有不影响食用的少量孔洞、破损等缺陷
杂藻	不允许含有硅藻、绿藻等杂藻	允许5%以下(含)的片张中面积不超过3 mm×3 mm的绿藻、硅藻等杂藻斑点数量1~3个	允许5%以下(含)的片张中面积不超过5 mm×5 mm的绿藻、硅藻等杂藻斑点数量4~5个	允许10%以下(含)的片张中面积不超过5 mm×5 mm的绿藻、硅藻等杂藻以及死斑斑点数量6~7个	允许有不影响食用的绿藻,允许20%以下(含)的片张中面积不超过5 mm×5 mm的硅藻、死斑斑点数量6~7个

5.4 尺寸和质量

每张薄片型干紫菜的尺寸应为21 cm×19 cm(允许误差±5 mm),每百张薄片型干紫菜质量应为280 g~330 g。

5.5 水分

薄片型干紫菜的水分含量 ≤ 7 g/100 g,其他干紫菜的水分含量 ≤ 14 g/100 g。

5.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 试验方法

6.1 感官

6.1.1 在光线充足、无异味和其他干扰的环境下,先检查样品包装是否完好,再拆开包装袋,将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上。

6.1.2 采用目测、鼻嗅、品尝等方法按表1逐项检查。

6.2 尺寸和重量

对于薄片型干紫菜,在按照表 1 和表 2 进行感官检验的基础上,随机抽取 40 张样品,采用目测计数、量具测量等方法测定。

6.3 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则与抽样方法

7.1.1 组批规则

在原料及生产工艺基本相同的条件下,同一天或同一班次生产的产品为一个检验批。按批号抽样。

7.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量、水分。

7.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验,检验项目为本文件中规定的全部项目:

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料产地变化或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,需要仲裁时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部合格时,判定该批产品质量符合本文件中相应等级的规定。

7.3.2 检验项目如出现不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。

8 标识、包装、运输、储存

8.1 标识

8.1.1 产品标识应符合 SC/T 3035 的规定。预包装产品的标签上还应明确标示原藻种类和产品等级

等信息。

8.1.2 非预包装产品应标示产品名称和等级、原藻种类、产地、生产者或销售者名称、生产日期、储存条件等信息。

8.1.3 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.4 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

8.2 包装

8.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

8.2.2 应按同一种类、同一规格、同一等级进行包装,不应混装。

8.2.3 箱中产品应排列整齐,并有产品合格证。

8.2.4 包装应牢固、防潮、不易破损。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无异味,不应接触有腐蚀性的物质或其他有害物质。

8.3.2 运输过程中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害,不应与气味浓郁物品混运。

8.4 储存

8.4.1 产品应储存在阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内,防止受潮、日晒、虫害和有毒物质的污染和其他损害。

8.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放、标示清楚,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以外包装箱受压不变形为宜。