



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

即食海带制品质量通则

General quality for ready-to-eat kelp products

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	1
5 原辅料	1
5.1 原料	1
5.2 食盐	2
5.3 其他原辅料	2
6 要求	2
6.1 感官要求	2
6.2 理化指标	2
6.3 净含量	2
7 检验方法	2
7.1 感官检验	2
7.2 理化指标	3
7.3 固形物	3
7.4 脂肪	3
7.5 净含量	3
8 检验规则	3
8.1 组批规则	3
8.2 抽样方法	3
8.3 出厂检验	3
8.4 型式检验	3
8.5 判定规则	4
9 标识、包装、运输、贮存	4
9.1 标识	4
9.2 包装	4
9.3 运输	4
9.4 贮存	4
参考文献	5

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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、福建省红太阳精品有限公司、山东海之宝海洋科技有限公司、福建亿达食品有限公司、青岛聚大洋藻业集团有限公司、山东省海洋资源与环境研究院、山东省海洋科学研究院。

本文件主要起草人：郭莹莹、王联珠、严国圣、刘晓勇、刘天红、徐英江、邱碧香、朱文嘉、吴仕鹏、李娜、程跃漠、姚琳、江艳华、王海英、陈金林、林剑阳、张波、邱威杰、王小娟、于凡、刘丽清。

即食海带制品质量通则

1 范围

本文件规定了即食海带制品的原辅料要求、技术要求、检验规则及标识、包装、运输、贮存等要求，描述了相应的检验方法，给出了产品分类。

本文件适用于即食海带制品的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 10786—2022 罐头食品的检验方法
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- QB/T 5535 食品加工用盐
- SC/T 3202 干海带
- SC/T 3212 盐渍海带
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

按照产品加工工艺不同分为以下三类：

- a) 即食调味海带：以盐渍海带或干海带或鲜海带为主要原料，经预处理、清洗、切割、熟化、添加或不添加其他原料、调制、包装、杀菌等工序制成的产品；
- b) 调味熟干海带：以盐渍海带或干海带或鲜海带为原料，经预处理、清洗、切割、熟化、调味、烘干、杀菌、包装等工序制成的佐餐食品；
- c) 海带酱：以盐渍海带或干海带或鲜海带为主要原料，经预处理、清洗、熟化、切碎或打浆、添加或不添加其他原料、调制、装罐（袋）、杀菌等工序制成的产品。

5 原辅料

5.1 原料

海带原料品质良好、无污染。干海带应符合 SC/T 3202 的要求，盐渍海带应符合 SC/T 3212 的要求。

5.2 食盐

应使用未加碘盐，并应符合 QB/T 5535 的要求。

5.3 其他原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标		
	即食调味海带	调味熟干海带	海带酱
色泽	具有产品应有的色泽	呈褐色、绿褐色等海带应有的色泽，色泽基本均匀	具有产品应有的色泽
组织形态	呈片状、丝状、结状、条状等产品应有的形态，同一品种大小基本均匀、软硬适度	呈片状、丝状、结状、条状等产品应有的形态，同一品种大小基本均匀，有韧性，无霉变	呈酱状或均匀颗粒状，黏稠适度
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		
	即食调味海带	调味熟干海带	海带酱
水分/(g/100g)	—	≤35	—
盐分(以NaCl计)/%	≤7	≤15	≤7
固形物/% ^a	符合标识	—	符合标识
脂肪/(g/100g)	≤5	—	≤20

^a 仅适用于包装中含有汤汁的产品。

6.3 净含量

预包装产品净含量的要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 感官检验

在光线充足、无异味和其他干扰的环境下，将适量试样置于洁净白色盘（或其他洁净容器）中。在

自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味和口感。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 盐分

按 GB 5009.44—2016 中第三法检测，检测结果按式（1）换算为氯化钠的含量。

$$X = \frac{W \times 58.45}{35.50} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X —— 试样中氯化钠的含量，%；

W —— 试样中氯离子的含量，%；

58.45 —— 氯化钠的相对分子质量；

35.50 —— 氯元素的相对原子质量。

7.3 固形物

按 GB/T 10786—2022 中 6.2.2.2 规定的方法测定。

7.4 脂肪

取独立包装的样品至少 100 g，取出全部内容物，并倒出包装容器中附着的油脂，用组织捣碎机绞碎混匀，称取 5 g~10 g 试样（精确至 0.001 g），按 GB 5009.6 规定的方法测定。

7.5 净含量

预包装产品的净含量按 JJF 1070 中有关规定执行。

8 检验规则

8.1 组批规则

在原料及生产工艺相同的情况下，同一生产线、同一班次生产的产品为一个检验批。按批号抽样。

8.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应进行出厂检验。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可一并检验。

8.3.2 出厂检验项目包括感官、水分、盐分和净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 原料、工艺或设备有较大改动，可能影响产品质量时；

GB/T XXXXX—XXXX

- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产6个月以上恢复生产时；
- e) 国家质量监管机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括第6章规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部合格，则判定该批产品质量符合本文件。

8.5.2 检验项目如出现不合格，应自同批产品中重新抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有不合格项，判定该批产品质量不符合本文件。

9 标识、包装、运输、贮存

9.1 标识

9.1.1 标签中应按第4章的规定标示产品分类名称。对于包装中含有汤汁的产品，还应标示固形物的含量。

9.1.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。包装箱中产品应排列整齐。

9.2.2 内包装袋或瓶应密封完好、无破损、无胀袋、无胖听，外包装箱应牢固、防潮、不易破损。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味，不应接触有腐蚀性的物质或其他有害物质。

9.3.2 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥的仓库内，防止受潮、日晒、虫害、有害物质污染和其他损害。

9.4.2 不同类型、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10 cm，堆放高度以外包装受压不变形为宜。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令 第70号）
-