

Q/CWB

四川内江威宝食品有限公司企业标准

Q/CWB0004S-2017

海带丝



企业联系人及电话：周秋菊 0832-8623177

企业收集反馈意见邮箱：2643971798@qq.com

2017-06-12 发布

20XX-XX-XX 实施

四川内江威宝食品有限公司 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.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 19643《藻类制品卫生标准》和 SC/T 3301《速食海带》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《海带丝》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川内江威宝食品有限公司提出。

本标准代替于 2014 年 08 月 20 日发布的 Q/CWB0004S-2014《海带丝》。

本标准与 Q/CWB0004S-2014 相比，主要变化如下：

——食品添加剂 柠檬酸参照国家标准 GB 1886.235

食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验参照国家标准 GB 4789.7

食品添加剂 D-异抗坏血酸钠参照国家标准 GB 1886.28

食品添加剂 乙基麦芽酚参照国家标准 GB 1886.208

食品添加剂 山梨酸钾参照国家标准 GB 1886.39

食品中味精 麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定参照国家标准 GB 5009.43

食品中真菌毒素限量 参照国家标准 GB 2761

食品中氯化物的测定参照国家标准 GB 5009.44 替代食品中氯化钠的测定 GB/T 12457

本标准起草单位：四川内江威宝食品有限公司提出。

本标准主要起草人：王自英，张泽邱，王书明，张秀林，刘增萍。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2014 年 08 月 20 日首次发布，2017 年 06 月 12 日第二次发布。



海带丝

1 范围

本标准规定了海带丝的技术要求、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、饮用水为原料，辅以菜籽油、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、谷氨酸钠（味精），添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、山梨酸钾，经清洗、浸泡、再清洗、分选、切块（条）、蒸煮、冷却、漂洗、脱水、调味、包装、巴氏杀菌制成的即食性海带丝。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图文标志

GB 317 白砂糖

GB 1536 菜籽油

GB 1886.235 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.3 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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5461 食用盐

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 1886.28 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 5009.43 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB 5009.44 食品中氯化物的测定

GB 1886.208 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.39 食品添加剂 山梨酸钾



- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 19643 藻类及其制品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30391 花椒
 QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
 SC/T 3202 干海带
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《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 第123号(2009)《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干海带应符合 SC/T 3202 标准的规定。
 3.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
 3.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
 3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
 3.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 5009.43 的规定。
 3.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
 3.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 3.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
 3.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
 3.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
 3.1.12 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品固有的色泽	取适量样品放入白色光泽的器皿中,置于充足的自然光下,目测其色泽、组织形态/性状、杂质,鼻嗅其气味,口尝其滋味。
组织形态/性状	具有该产品固有的组织形态和性状	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味和气味,无异味	
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/(%)	≤ 87.0	GB 5009.3

表 2 (续)

项目	指标	检验方法
食用盐(NaCl计)/(%)	≤ 7.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 10	GB 5009.33
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0(干重计)	GB 5009.12
甲基汞/(mg/kg)	≤ 0.5(鲜重计)	GB/T 5009.17
多氯联苯*/(mg/kg)	≤ 2.0	GB/T 5009.190
PCB138	≤ 0.5	
PBC153	≤ 0.5	

* 以PBC28、PBC52、PBC101、PBC118、PBC153、和PBC180 总和计。

3.4 微生物(不含致病菌)限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 3000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

致病菌指标	采样方案及限量(以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌	5	1	100 MNP/g	1000MPN/g	GB/T 4789.7

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；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。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 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。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 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 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、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 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况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 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于4个最小销售包装）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 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于12个最小销售包装）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和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

内外包装材料是双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜，应符合QB/T 1871规定。运输包装材料是单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543规定。

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

产品应贮存于阴凉干燥、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，保质期为12个月。

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	海带丝			
标准编号:	Q/CWB0004S-2017			
食品分类	水产制品 (风味熟制水产品)			
严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标				
项 目	本企业标准代号 及标准名称 Q/CW B0004-2017《海带 丝》	对照标准代 号及标准名 称 SC/T3301 《速食海带》	对照标准代号 及标准名称 GB 19643《藻类制 品卫生标准》	对比结果
无机砷/ (mg/kg) ≤	0.5	-	1.5	严于
菌落总数/ (CFU/g) ≤	3000	3000	30 000	与 SC/T 3301一致 严于 GB 19643。

单位: (盖章)

法人 (主要负责人) 签字:



 2017年6月9日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构：

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了《海带丝》企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。



备案单位（单位公章）：

法人代表（主要负责人）签字：

2017年6月9日