



# Q/SJJ

## 山东洁晶集团股份有限公司企业标准

Q/ SJJ 0006S-2023

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年06月07日 15点32分

### 岩藻多糖

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年06月07日 15点32分

2023-06-07 发布

2023-06-08 实施

山东洁晶集团股份有限公司 发布



## 前 言

本标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》、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》的规定编写。

本标准参照 GB 19643《食品安全国家标准藻类及其制品》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》，并根据产品特性制订。

本标准由山东洁晶集团股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵丽、惠锋基、秦绪娟、张腊梅、冯娟娟。

本标准自发布之日起有效期3年，到期复审，于2023年06月第二次复审。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年06月07日 15点32分



# 岩藻多糖

## 1 范围

本标准规定了岩藻多糖的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标识、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以海带、裙带菜等褐藻为主要原料，经过浸泡、提取、除杂、浓缩、干燥、添加或不添加辅料、成型或不成型、包装加工制成的岩藻多糖。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅限所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.7 食品安全国家标准 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂盐酸
- GB 19643 食品安全国家标准 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- SC/T 3202 干海带
- SC/T 3213 干裙带菜叶
- SC/T 3404 岩藻多糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 102 号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

岩藻多糖是指以海带、裙带菜等褐藻为原料，经过浸泡、提取、除杂、浓缩、干燥、添加或不添加辅料、成型或不成型、包装加工制成的岩藻多糖。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料



#### 4.1.1 干海带

应符合 SC/T 3202 干海带的规定

#### 4.1.2 干裙带菜叶

应符合 SC/T 3213 干裙带菜叶的规定

#### 4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定

#### 4.1.4 盐酸

应符合 GB 1886.9 食品添加剂盐酸的规定

#### 4.1.5 其他辅料

加工过程中使用的其他辅料符合有关食品安全国家标准等标准的要求。

#### 4.1.6 生产工艺

原料浸泡→提取→除杂→浓缩→杀菌→干燥→添加或不添加辅料→成型或不成型→包装→检验合格→入库

#### 4.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
色泽	近白色或淡黄色至褐色	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
状态	粉状	无肉眼可见外来杂质
	其他型	外形完整

#### 4.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
水分 / (g/100g)	≤	10.0
总糖 / (%)	≥	50.0
岩藻糖 / (%)	粉状	15.0
	其他型	10.0
硫酸基 (以 $\text{SO}_4^{2-}$ 计) / (%)	粉状	20.0
	其他型	10.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	1.0

#### 4.5 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
菌落总数 / (CFU/g)	≤	20000
霉菌 / (CFU/g)	≤	300
大肠菌群 / (MPN/g)	≤	3.0
致病菌 (沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

取适量样品均匀平摊于清洁、干燥的表面皿内，于光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，观察其色泽和杂质，嗅其气味。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分的测定

按 GB 5009.3 的规定方法测定。

#### 6.2.2 总糖的测定

按 SC/T 3404 的规定方法测定。

#### 6.2.3 岩藻糖的测定

按 SC/T 3404 的规定方法测定。

#### 6.2.4 硫酸基的测定

按 SC/T 3404 的规定方法测定。

#### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 的规定方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定方法测定。

#### 6.3.2 霉菌

按 GB 4789.15 的规定方法测定。

#### 6.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定方法测定。

#### 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定方法测定。

#### 6.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 的规定方法测定。

#### 6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定方法测定。

### 6.4 净含量检验

按 JJF1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次，同一条生产线以同一种原料配方生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.2 抽样

参考 GB/T 30891 中的抽样规范，在同一批次产品中随机抽样不少于 2 份，抽样量符合检测要求，用于检验、留样。

**7.3 型式检验正常生产时每年进行两次，检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：**

- a. 新产品投产前；
- b. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- c. 更换设备、主要原辅料或关键工艺可能影响产品质量时；
- d. 停产半年及以上，再恢复生产时；



e. 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 成品出厂须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证明，方能入库或出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括：感官、水分、总糖、岩藻糖、硫酸基、菌落总数、霉菌、大肠菌群、净含量。

#### 7.5 判定规则

检验结果中微生物指标如有一项不合格，即判断产品为不合格。其他项目如有不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍不合格，则判定该批产品为不合格。

### 8 标志、标识、标签、包装、运输与贮存

#### 8.1 标志、标识、标签

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

#### 8.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7 等相应食品包装材料标准的要求。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

#### 8.4 贮存保质期

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在避光、清洁、干燥、通风的库房中，离地离墙放置，不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

8.4.3 产品在本标准规定的运输和贮存条件下保质期二年。