

Q/MKS

辽宁麦客思食品有限公司企业标准

Q/MKS 0002S-2023

即食调味藻类制品

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

辽宁麦客思食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁麦客思食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵春明。

本标准属首次发布。

即食调味藻类制品

1 范围

本标准规定了即食调味藻类制品的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜海带或鲜裙带菜为原料，以大蒜、辣椒、味精、绵白糖、冰糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、辣鲜露调味料、辣椒酱、芝麻、黑木耳中几种为辅料，原料经清洗、浸泡或不浸泡、切割、煮制或不煮制、冷却或不冷却、配料、调味、包装工艺制成的即食调味藻类制品。

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。凡是注日期的引用文件，仅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/T 20554 海带
- GB/T 25166 裙带菜
- GH/T 1194 大蒜
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- T/CCIAS 007 辣鲜露
- NY/T 1070 辣椒酱
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70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 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜海带：应新鲜，无腐烂变质，符合GB/T 20554、GB 2762的规定。
- 3.1.2 鲜裙带菜：应新鲜，无腐烂变质，符合GB/T 25166、GB 2762的规定。
- 3.1.3 大蒜：应符合GH/T 1194的规定。
- 3.1.4 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.5 味精：应符合GB 2720的规定。
- 3.1.6 绵白糖：应符合GB/T 1445 的规定。
- 3.1.7 冰糖：应符合GB/T 35883的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.11 辣鲜露调味料：应符合T/CCIAS 007的规定。
- 3.1.12 辣椒酱：应符合NY/T 1070的规定。
- 3.1.13 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.14 黑木耳：应符合GB/T 6192的规定。
- 3.1.15 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	具有产品应有的色泽	在自然光线下将样品平摊于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质。通过品尝和嗅闻，检查其滋、气味。
滋、气味	具有产品应有的滋味，咸淡适口，香辣纯正，无不良气味	
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑，无变质	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
氯化物（以氯计）/（%）	≤	10	GB 5009.44
固形物 ^a /（%）	≥	50	GB/T 10786
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
注： ^a 仅限含汤汁的产品。			

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	20	30	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、氯化物、固形物(仅限含汤汁的产品)、细菌总数、大肠菌群、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《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

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装应采用符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 4806.7 标准规定的塑料袋（瓶）包装。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

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，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中避免日晒、雨淋。

5.4 贮存

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。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。冷藏的产品应贮存在 0~8℃ 温度条件下。冷冻的产品应贮存在 -18℃ 温度条件下。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，常温贮存产品保质期为 90 天，冷藏贮存产品保质期为 180 天，冷冻贮存产品保质期为 360 天。

辽宁麦客思食品有限公司

即食调味藻类制品（Q/MKS 0002S-2023）企业标准编制说明

一、目的：

由于《即食调味藻类制品》无国家标准或行业标准。因此，辽宁麦客思食品有限公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《即食调味藻类制品》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以鲜海带或鲜裙带菜为原料，以大蒜、辣椒、味精、绵白糖、冰糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、辣鲜露调味料、辣椒酱、芝麻、黑木耳中几种为辅料，原料经清洗、浸泡或不浸泡、切割、煮制或不煮制、冷却或不冷却、配料、调味、包装工艺制成的即食调味藻类制品。

原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

鲜海带：应新鲜，无腐烂变质，符合GB/T 20554、GB 2762的规定。

鲜裙带菜：应新鲜，无腐烂变质，符合GB/T 25166、GB 2762的规定。

大蒜：应符合GH/T 1194的规定。

辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

味精：应符合GB 2720的规定。

绵白糖：应符合GB/T 1445 的规定。

冰糖：应符合GB/T 35883的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

辣鲜露调味料：应符合 T/CCIAS 007 的规定。

辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

原料→清洗→浸泡或不浸泡→切割→煮制或不煮制→冷却或不冷却→配料→调味→包装→即食调味藻类制品

本标准食品安全指标依据 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测 指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引 用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有产品应有的色泽。2. 滋味、气味：具有产品应有的滋味，咸淡适口，香辣纯正，无不良气味。3. 组织形态：具有产品应有的形态，无霉斑，无变质。4. 杂质：无肉眼可见的外来杂质。	根据产品特点确定	/	/
2	氯化物（以氯计）	≤10%	根据产品实测值确定	/	/
3	固形物（仅限含汤汁的产品）	≥50%	根据产品实测值确定	/	/
4	铅（以Pb计）	≤0.9 mg/kg	≤1.0 mg/kg	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	严于
5	菌落总数	同一批次产品应采集的样品数（n）： 5 最大允许超出 m 值的样品数（c）：2 可接受水平的限量值（m）： 3×10 ⁴ CFU/g	同一批次产品应采集的样品数（n）：5 最大允许超出 m 值的样品数（c）：2 可接受水平的限量值（m）： 3×10 ⁴ CFU/g	GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》	符合

		最高安全限量值 (M) :10 ⁵ CFU/g	最高安全限量值 (M) :10 ⁵ CFU/g		
6	大肠菌群	同一批次产品应采集的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :1 可接受水平的限量值 (m) :20CFU/g 最高安全限量值 (M) :30CFU/g	同一批次产品应采集的样品数 (n) :5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :1 可接受水平的限量值 (m) : 20CFU/g 最高安全限量值 (M) :30CFU/g	GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》	符合
7	沙门氏菌	同一批次产品应采集的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :0 可接受水平的限量值 (m) :0 (若非指定, 均以 /25g 表示) 最高安全限量值 (M) :-	同一批次产品应采集的样品数 (n) :5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :0 可接受水平的限量值 (m) :0 (若非指定, 均以 /25g 或 /25ml 表示) 最高安全限量值 (M) :-	GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	符合