

T/FQIA

团 体 标 准

T/FQIA 022—2024

拌饭海苔

bibimbap seaweed

2024 - 05 - 21 发布

2024 - 06 - 01 实施

福建省质量检验协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	3
4.3 理化指标	3
4.4 污染物限量	3
4.5 微生物限量	3
4.6 真菌毒素限量	4
4.7 食品添加剂	4
4.8 营养强化剂	4
4.9 净含量	4
5 生产工艺流程	4
6 生产加工过程卫生要求	4
7 检验规则	4
7.1 组批与抽样	4
7.2 检验分类	5
7.3 出厂检验	5
7.4 型式检验	5
7.5 判定规则	5
8 标签标志、包装、运输、贮存及保质期	5
8.1 标签标志	5
8.2 包装	5
8.3 运输	5
8.4 贮存	5
8.5 保质期	6

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。

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。

本文件由晋江力绿食品有限公司提出。

本文件由福建省质量检验协会归口。

本文件起草单位：晋江力绿食品有限公司、苏迪（福建）生物科技有限公司、安徽欢乐禧禧食品科技有限公司、江西省欢乐禧禧食品有限公司、福建省质量检验协会。

本文件主要起草人：吴鸿岩、廖尚炕、袁光茂、郭维乐、宋武林、李贞森、昌慧、黄长顺、张开展、洪德金。

拌饭海苔

1 范围

本文件规定了拌饭海苔的技术要求、生产工艺流程、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于拌饭海苔产品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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/T 8233 芝麻油
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14880 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15681 亚麻籽
GB/T 19111 玉米油
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23596 海苔
GB/T 23597 干紫菜质量通则
GB/T 23968 肉松
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 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3243 DHA藻油
SC/T 3205 虾皮
国家市场监督管理总局第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 23596界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

拌饭海苔 bibimbap seaweed

以干紫菜、海苔为主要原料，选择性添加芝麻、花生、巴旦木、腰果、核桃、夏威夷果、玉米油、白砂糖、芝麻油、DHA藻油、食用盐、亚麻籽、虾皮、鳕鱼、肉松、味精等中的几种为原辅料，经预处理、炒制、调味、包装而成的可直接食用的海苔制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 基本要求

4.1.1.1 原辅料应符合相应的安全标准和（或）相关规定，不应使用含有以下物质，包括但不限于：

- 含反式脂肪酸的油脂；
- 含有棉籽油的原料。

4.1.1.2 拌饭海苔的干紫菜含量（以原料干基计）应不少于18%。

4.1.2 原料要求

4.1.2.1 选择圆饼状、方形、片状或其他形状，颜色均匀，无杂质的海苔作为原料，海苔应符合GB/T 23596的规定，干紫菜应符合GB/T 23597的规定。

4.1.2.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.3 辅料要求

4.1.3.1 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

4.1.3.2 花生应符合GB/T 1532的规定。

4.1.3.3 巴旦木、腰果、核桃、夏威夷果应符合GB 19300的规定。

4.1.3.4 玉米油应符合GB/T 19111的规定。

4.1.3.5 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

4.1.3.6 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。

4.1.3.7 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。

4.1.3.8 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.1.3.9 亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。

4.1.3.10 虾皮应符合SC/T 3205的规定。

- 4.1.3.11 鳕鱼应符合 GB 2733 的规定。
 4.1.3.12 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
 4.1.3.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
 4.1.3.14 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，允许有添加辅料的色泽斑点，无焦斑。	取适量试样置于洁净白色瓷盘（或其他洁净容器）中，在自然光下，观察色泽、形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味，做出评价。
滋味气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味、无霉味、无酸败味。	
杂 质	无正常视力可见的不可食用的外来异物。	
组织形态	同一品种规格，形态基本一致，无霉斑。	

4.3 理化指标

产品理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤4.5	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥12.0	GB 5009.5
脂肪 / (g/100g)	≤40.0	GB 5009.6
氯化钠(以Cl ⁻ 计) / (g/100g)	≤6.0	GB 5009.44
总膳食纤维/(g/100g)	≥6.0	GB 5009.88
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.5	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)/(mg/g)	≤3	GB 5009.229

4.4 污染物限量

铅的限量应符合表3的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计） / (mg/kg)	<0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

微生物限量符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	20	GB 4789.3 第二法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
霉菌/(CFU/g)	$\leq 3 \times 10^2$				GB 4789.15	
致病菌	沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
	副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
	单核细胞增生李斯特氏菌 /(CFU/g)	5	0	100	-	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行,其他致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。						

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表5的规定。

表5 真菌毒素限量

项目	指标	检测方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤0.5	GB 5009.22
注：其他真菌毒素指标应符合 GB 2761 的规定。		

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.9 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局第70号令的规定，单件净含量试验方法按JJF 1070的规定执行。

5 生产工艺流程

生产工艺流程包括原料验收、预处理、配料、炒制、调味、冷却、内包装、外包装等。

6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

工艺条件相同的，同一生产线上，同一班组或同一天生产的相同的产品为同一批次。

7.1.2 抽样

7.1.2.1 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于200g（不少于8个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

7.1.2.2 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于400g（不少于16个最小包装单位，净含量检验的样本另计）。

7.2 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业检验部门或委托具备相应资质的检验机构按本文件要求进行出厂检验。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以一并检验。

7.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

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

- 新产品试制鉴定时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 原料、工艺或设备有较大改动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验的项目为本文件规定的除 4.1 外的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定，判定该批次产品为合格品。

7.5.2 微生物检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格品。

7.5.3 检验结果中，除微生物限量外，其他项有不符合本文件规定时，可在同批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检结果合格，则判该批次产品为合格品。复检结果仍有不合格的，则判该批次产品为不合格品。

8 标签标志、包装、运输、贮存及保质期

8.1 标签标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等国家标准的規定。产品的销售包装标志，运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装应符合 GB 23350 的规定，所使用的材料应符合 GB 4806.1 的规定。产品若采用的塑料袋，塑料罐，塑料盒，塑料盖等塑料制品进行包装，包装材料应符合 GB 4806.7 的规定；产品若采用的食品接触用金属材料及制品进行包装，包装材料应符合 GB 4806.9 的规定。

8.2.2 产品所使用包装材料应有良好的密封性，确保产品不易变质。

8.2.3 产品包装材料和容器应清洁、干燥，运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.4 产品中添加的非食用附加物应有警示图案，防止误食。

8.2.5 包装要牢固、密封、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输时应避免日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或阳光暴晒。产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮，具有防鼠防虫设施。

8.5 保质期

在符合本文件规定的贮存条件下，未经起启封的产品，自生产日期起保质期不超过12个月。

全国团体标准信息平台