

ICS 67.120.30

CCS X 20

团体标准

T/FAPPMA 001-2025

盐渍海带苗 Salted Kelp Seeding

2025-08-18发布

2025-08-20实施

福建省水产加工流通协会

发布

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。

本文件由福建省水产加工流通协会提出。

本文件由福建省水产加工流通协会归口。

本文件起草单位：厦门海洋职业技术学院、福建溢源海洋食品有限公司、福建亿达食品有限公司、福建海创农业发展有限公司、福建一嘉海带苗业有限公司、福建省天源水产集团有限公司、霞浦县嘉鸿食品有限公司、福建柒欣渔业有限公司、霞浦县福连海水产育苗场、福州海林食品有限公司、福建苗宸食带实业有限公司、霞浦县福麟工贸有限公司、福建省寰霞食品有限公司、福建霞浦斑点妈妈食品有限公司、福建省优润食品有限公司、四川新派餐饮管理有限公司、福州绿巨人生态科技有限公司、莆田市海岛人家水产有限公司、福建省淼鑫水产科技有限公司、东盟海产品交易所有限公司、霞浦县海带协会、连江县海带协会、厦门大学、福州大学。

本文件主要起草人：倪辉、苏少华、邱威杰、戴书华、董志安、陈滢华、许含团、林霞、陈德富、李光强、孙建海、林德顺、孙官文、胡树棚、黄辉、郭双喜、罗建平、魏珍丁、陈志华、李硕、谢玲雄、陈伯如、刘涛。

盐渍海带苗

1 范围

本文件规定了盐渍海带苗产品的要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以海带苗为原料，经清洗、烫漂、冷却、盐渍、脱水、保藏等工序制成的产品的生产、检测及质量判定。

2 规范性引用文件

下列文件中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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 30891 水产品质量抽样规范

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 海带苗 kelp Seeding

人工养殖处于幼嫩期且具有假根状固着器的海带个体。

3.2 盐渍海带苗 Salted kelp Seeding

将新鲜海带苗经清洗、烫煮、冷却、脱水后盐渍冷藏的加工产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 海带苗原料

养殖周期宜为90 d以内，长度不超过80 cm，宽度不超过10 cm的海带幼体。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.2 加工要求

应符合GB 14881的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 盐渍海带苗感官要求

项目	要求
形态	形态较为完整，具有茎柄、叶片和假根状固着器。盐渍后收缩呈现卷曲状，复水后呈现扁平带状。
色泽	复水后呈现鲜绿色
气味	具有海藻的咸腥味，无其他异味
口感	脱盐复水后口感脆嫩爽滑
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 盐渍海带苗理化指标

理化指标	含量（g/100g）
灰分（以干基计）	≤50
粗纤维（以干基计）	≤11
含水量	≤65
氯化物（以Cl ⁻ 计）含量	12-30

4.5 污染物指标

应符合GB 2762“新鲜藻类”的限量指标。

4.6 产品分级

要求见表3。

表3 产品分级要求

项目	分级要求		
	一级	二级	三级
形态	有固着器或茎柄的个体数量≥85%。	有固着器或茎柄的个体数量≥70%。	有固着器或茎柄的个体数量≥50%。
氯化物（以Cl ⁻ 计）含量 （g/100g）	12-17	17-24	24-30

5 检验方法

5.1 样品制备

称取20 g盐渍海带样品于500 mL烧杯中，加入400 mL蒸馏水，室温下浸泡30min后，复水比大于2.0以上。

5.2 感官

5.2.1 常规检验

在光线充足、无异味或无其他干扰的环境下，将整根盐渍海带苗平铺于工作台，展开藻体，进行形态、气味和杂质检验。

5.2.2 复水后检验

取复水后的产品，展开藻体，进行形态、气味、滋味、口感和杂质检验。

5.3 理化指标

5.3.1 灰分

取5.1制备的试样，按GB 5009.4的规定执行，按照干基重量计算灰分含量。

5.3.2 粗纤维

取5.1制备的试样，按GB/T 5009.10的规定执行，按照干基重量计算粗纤维含量。

5.3.3 氯化物

按GB 5009.44的规定执行。

5.4 污染物

按GB 5009.12的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

按GB/T 30891的规定执行。在同一批次、同一生产线的同一品种产品中随机抽取至少500 g盐渍海带苗作为检验样品。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。检验项目为感官、含水量、灰分、粗纤维。检验合格后签发合格证，产品凭检验合格证出厂。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- f) 对质量有争议，仲裁需要时。

6.3 品质综合判定

抽检样品的检测值完全符合表1-2的指标判定为产品合格，按表3的指标再行分级。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。非预包装产品的标签应标示产品的名称、产地、生产者或销售者名称、生产日期等。

7.1.2 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应洁净、防水、无毒、无异味，外包装材料应牢固、防潮、不易破损。

7.2.2 将密封包装后的产品装入外包装箱，不同原料、规格的产品不应混装。

7.2.3 箱中产品应排列整齐，并附产品合格证明。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无异味，不应接触有腐蚀性物质或其它有害物质。

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

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于-18℃以下清洁、卫生、无异味的冷冻库，防止受虫害和有害物质的污染及其他损害。

7.4.2 不同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30 cm。

7.4.3 在冷冻库房中存放的时间应控制在18个月以内。
