

ICS 67.120.30
X 20



团体标准

T/ZZB 1238—2019



2019 - 10 - 16 发布

2019 - 10 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会 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 基本要求	2
5 技术要求	3
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6
9 质量承诺	6



前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由温州市质量技术监督检测院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：浙江金海蕴生物股份有限公司。

本标准参与起草单位：温州市质量技术监督检测院、温州方圆检验认证有限公司（排名不分先后）。

本标准主要起草人：吴凤妙、张亚兰、陈坤业、陈志松。

本标准评审专家组长：李博斌。

本标准由温州市质量技术监督检测院负责解释。



即食羊栖菜

1 范围

本标准规定了即食羊栖菜的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期及质量承诺。

本标准适用于以羊栖菜为原料，按照一定工艺加工制成的可直接食用的羊栖菜产品（以下简称即食羊栖菜）。

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 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 4789.2 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 食品卫生微生物学检验 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SC/T 3011-2001 水产品中盐分的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB33/T 477 羊栖菜养殖技术规范
- 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》

3 术语和定义

3.1

GB 19643界定的术语和定义适用于本文件。

3.2

羊栖菜 *sargassum fusiforme*

一种藻类植物，别名鹿角尖、海菜芽、羊奶子、海大麦等。褐藻门，圆子纲，墨角藻目，马尾藻科，马尾藻属。藻体黄褐色，肥厚多汁，叶状体的变异很大，形状各种各样。株高30 cm~50 cm，最长达3 m以上。分假根、主干、叶与气囊。圆柱状假根具分枝。“茎”下方初生叶扁厚，卵圆形，“茎”上部后生“叶”棒状或茄形。气囊纺锤形，生于叶腋。雌雄异株，生殖托内分别形成卵囊和精子囊。生长在低潮带岩石上，中国南方沿海生长繁茂，山东、辽宁等地也有分布。

3.3

即食羊栖菜 *instant sargassum fusiforme*

以羊栖菜(*Sargassum fusiforme*)为原料，按照一定工艺加工制成的可直接食用的羊栖菜产品。

4 基本要求

4.1 研发能力

应具有市级及以上科技研发中心或具有同等研发能力。

4.2 原料要求

4.2.1 应选择养殖区符合 DB33/T 477 标准要求养殖的羊栖菜原料。

4.2.2 羊栖菜采收时间应在 4 月至 5 月。

4.2.3 采收的当天不能立即加工的羊栖菜必须置于低于-10℃的冷库储存，储存于冷库中的羊栖菜，必须满足以下要求：盐渍羊栖菜盐分大于 10%，或者干羊栖菜水分小于 20%。

4.2.4 羊栖菜原料的亚硝酸盐含量应≤20 mg/kg。

4.3 工艺及设备

4.3.1 应配有清洗、切分、蒸煮、冷却、离心脱水、调味、灌装、杀菌、包装、金探等连续生产工艺。

4.3.2 应配备自动清洗机，自动灌装机，流水式杀菌机，离心机，金探仪等自动化生产设备。

4.3.3 工厂必须具备与生产加工能力相匹配的羊栖菜原料储存冷库；厂区应具备达到环保排放要求的设施。

4.3.4 包装车间洁净度达到 30 万级。

4.4 检测能力

配备专门质检部门和检测实验室，具备出厂检测能力设备，并配备快速水分测定仪、超净工作台等检测仪器。

4.5 管理要求

应按照GB/T 27341 或GB/T 22000建立并实施管理体系。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	羊栖菜应呈褐色或深褐色
组织形态	呈短条状或颗粒状，允许有少量碎末
滋、气味	具有羊栖菜应有的气味，软硬适中
杂质	不允许有肉眼可见杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
盐分（以NaCl计） (g/100g)	≤6.0
固形物 %	≥80

5.3 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

项目	指标
无机砷(以As计) (mg/kg)	≤1.0

注：其他的污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4 食品添加剂限量指标

食品添加剂限量指标应符合表4的规定。

表4 食品添加剂限量指标

项 目	指 标
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出
糖精钠	不得检出
日落黄	不得检出
亮蓝	不得检出

注：其他的添加剂应符合GB 2760的规定。

5.5 微生物指标

微生物指标应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	1 000	10 000
大肠菌群 (CFU/g)	5	1	20	30
霉菌 (CFU/g)	≤20			
沙门氏菌 (CFU/25g)	5	0	0	-
副溶血性弧菌 (CFU/g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	0	0	-

5.6 净含量

按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》执行。

6 试验方法

6.1 感官检验

在自然采光或人工照明，操作台面照度达到600 lx以上的环境下，采用目测和嗅觉方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 盐分

按照SC/T 3011—2001中3.4.3规定的方法检验。

6.2.2 固形物

按照GB/T 10786规定的方法检验。

6.2.3 无机砷

按GB 5009.11规定的方法检验。

6.2.4 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠

按GB 5009.28规定的方法检验。

6.2.5 日落黄、亮蓝

按GB 5009.35规定的方法检验。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.3.5 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的第二法检验。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一加工工艺、同一天生产的产品为一批次。

7.2 抽样



在样本满足各项目和各样需求量条件下，随机按表6抽取样本，并将三分之一样品进行封存，保留备查。

表6 抽样表

批量范围 (包)	样本数量 (包)
≤10 000	9
10 001~35 000	12
≥35 001	21

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为：感官、盐分、固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- b) 正式生产后，每年至少检验一次；
- c) 原料、工艺出现大的变化时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准的 5.1~5.6。

7.3.3 判定规则

7.3.3.1 检验项目全部符合标准要求，判为合格品。

7.3.3.2 检验项目有一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合标准要求，判该批产品为不合格品。

7.3.3.3 微生物项目有一项不符合标准要求，不得复验，判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相应的法律法规，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

内包装应符合 GB 4806.7、GB 9683 要求；外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。一定数量的小包装袋（盒）装入纸箱中，箱中加产品合格证；纸箱底部用胶带纸粘牢，上下用封箱袋粘牢或用打包带捆扎。

8.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，不得与有毒的化学药品和有害物质一起运输，装卸时应小心轻放，严禁重压，防止机械损伤。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于常温食品仓库内，库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠设施；并贮存于通风、阴凉、干燥处。

8.4.2 不得与有毒的化学药品和有害物质一起混存。

8.4.3 产品应堆放在垫板上，离地面 10 cm 以上，离库壁 20 cm 以上。

9 质量承诺

9.1 应建立产品可追溯体系。

9.2 有专人专线负责售后服务。产品质量有异议的，应在 24 小时内作出响应处理。

9.3 在正常运输、贮存的情况下，产品保质期为 12 个月。

