|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.120.30 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CNZC |

X 20 |

     团体标准

T/CNZC XXXX—2022

坛紫菜干品质量分级

Quality classification of dried *Neoporphyra haitanensis*

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

苍南县紫菜行业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc104293820)

[1 范围 1](#_Toc104293821)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc104293822)

[3 术语和定义 1](#_Toc104293823)

[4 技术要求 1](#_Toc104293824)

[5 检验方法 2](#_Toc104293825)

[6 分级综合判定 3](#_Toc104293826)

1. 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。

本文件由苍南县紫菜行业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

坛紫菜干品质量分级

* 1. 范围

本文件规定了坛紫菜干品分级的技术要求、检验方法和分级规则等要求。

本文件适用于加工后的坛紫菜干品分级。

* 1. 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.10 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 海产食品中多氯联笨的测定

GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB/T 23597 干紫菜

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

SC/T 3016 水产品抽样方法

* 1. 术语和定义

GB/T 23597界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 技术要求
		1. 感官与理化指标

坛紫菜干品的感官与理化指标应满足表1的要求。

1. 感官与理化指标

| 指标 | 项目 | 分级 |
| --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 感官 | 形态 | 片张平整、厚薄均匀、边缘整齐，无缩边、菊花斑、僵斑、死斑、霉变 | 片张平整、厚薄均匀、边缘较整齐，有少量缩边，无菊花斑、僵斑、死斑、霉变 | 片张基本平整、厚薄较均匀、边缘较整齐，有少量缩边，无菊花斑、僵斑、霉变 |
| 色泽 | 呈深褐色或深黑褐色，具有明亮的坛紫菜特有光泽 | 呈深褐色或深黑褐色略浅于一级，具有较明亮的坛紫菜特有光泽 | 呈褐色或黑褐色，具有坛紫菜特有光泽 |
| 缺陷 | 无破损、裂缝、孔洞 | 无破损、裂缝，允许不多于5%的片张中有2 mm以下孔洞不多于5个 | 允许不多于5%的片张中有10 mm以下缺角、缺边或裂缝，以及3 mm以下孔洞不多于4个 |
| 气味及滋味 | 具有坛紫菜固有的气味与滋味，无异味，无霉味 |
| 杂质 | 不允许有硅藻、绿藻等杂藻 | 无正常视力可见的外来机械杂质，但允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻 |
| 理化 | 蛋白质 / % | 35 | 30 | 25 |
| 总糖 / % | 30 | 25 | 20 |
| 粗脂肪 / % | 0.5 | 0.4 | 0.3 |
| 灰分 / % | 9 | 7 | 5 |
| 粗纤维 / % | 6 | 5 | 4 |

* + 1. 微生物指标

应符合GB 19643的规定。

* + 1. 铅、镉、铬、无机砷、甲基汞、多氯联苯

应符合GB 2762的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官与理化指标检验
			1. 感官检验

在光线充足、无异味的环境下,采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。

* + - 1. 蛋白质检验

蛋白质的测定按GB 5009.5的规定执行。

* + - 1. 总糖检验

总糖的检测按GB/T 15672的规定执行。

* + - 1. 粗脂肪检验

粗脂肪的检测按GB 5009.6的规定执行。

* + - 1. 灰分检验

灰分的检测按GB 5009.4的规定执行。

* + - 1. 粗纤维检验

粗纤维的检测按GB/T 5009.10的规定执行。

* + 1. 微生物检验

每批样品同时取5个检样，按GB/T 4789.20的规定进行检测。

* + 1. 铅、镉、铬、无机砷、甲基汞、多氯联苯检验
			1. 铅的检验

铅的检测按GB/T 5009.12的规定执行。

* + - 1. 镉的检验

镉的检测按GB/T 5009.15的规定执行。

* + - 1. 铬的检验

铬的检测按GB/T 5009.123的规定执行。

* + - 1. 无机砷的检验

无机砷的检测按GB 19643的规定执行。

* + - 1. 甲基汞的检验

甲基汞的检测按GB/T 5009.17的规定执行。

* + - 1. 多氯联苯的检验

多氯联苯的检测按GB/T 5009.190的规定执行。

* 1. 分级综合判定
		1. 抽样方法

按SC/T 3016的规定执行。

* + 1. 分级判定

品质综合判定中形态、色泽、缺陷、气味及滋味、杂质、蛋白质、总糖、粗蛋白、灰分、粗纤维九项指标中单项最低的等级判定为坛紫菜的品质等级。

