

福建省质量检验协会团体标准

《拌饭海苔》编制说明

1 标准工作简况

1.1 编制背景

GB/T 23596 -2009 《海苔》规定了海苔的产品分类、技术要求、生产过程控制、试验方法,检验规则、标签.包装、运输和贮存,是对单一海苔产品的通用要求。根据市场调研和企业反馈,随着海苔行业发展和客户对新产品的需求,海苔已不再只局限于调味海苔和烤海苔两种产品,越来越多的海苔卷、拌饭海苔,夹心海苔等产品问世,但 GB/T 23596 -2009 标准范围未覆盖扩大到海苔及其制品,未涵盖市场绝大部分形成规模的产品。而拌饭海苔是一种调味海苔制品,以干紫菜、坚果与籽类、动物性水产制品等为原料,添加其他辅料,经调味等相应工艺加工制成的用于拌饭可直接食用的干制食品,未见有相应的国标、行标对属于海苔制品的拌饭海苔有具体规定要求,现在市场上销售的各种拌饭海苔添加原辅料种类五花八门,实施的质量标准大不相同,干紫菜含量参差悬殊、生产工艺的不同、添加的原料的不同及多少造成拌饭海苔的各项技术性能指标数据不一致,急需根据拌饭海苔的技术工艺特点,制定各方面要求更加具体细化《拌饭海苔》标准,来指导规范拌饭海苔的生产。

拌饭海苔是一种调味海苔制品,以干紫菜、坚果与籽类、动物性水产制品等为原料,添加其他辅料,经调味等相应工艺加工制成的用于拌饭可直接食用的干制食品。

创办于 2002 年的晋江力绿食品有限公司是一家以海苔、紫菜、鱼制品生产为主,集养殖、研发、制造、销售、品牌推广为一体的大型农副产品深加工的专业性生产企业。公司生产的“欢乐禧禧”海苔、紫菜被国家农业部中国绿色食品发展中心认定为绿色食品 A 级产品,二十多年耕耘海洋食品,横跨了紫菜养殖、生产、加工的每个环节,深入研究亚洲每个海域紫菜的特点,并掌握日式、韩式、泰式、台式海苔的生产技术及标准。已经发展成为我国海苔行业高端品牌标杆企业。拌饭海苔是力绿公司大批量生产的质量稳定成熟的绿色食品,公司拥有强大的技术力量,有能力牵头主导参与制定《拌饭海苔》团体标准,该标准内

容符合相关法律法规的要求，与行业或产业发展政策一致；在当前技术条件下标准落实执行完全可以实现。

福建省质量检验协会具有制定团体标准的丰富经验，拥有强大的专家库队伍，能够满足客户要求高质量完成组织该标准制定工作。

1.2 任务来源

2023年12月底，晋江力绿食品有限公司向福建省质量检验协会提案要求制定《拌饭海苔》团体标准，经过协会标准技术委员会评估，2024年1月17日，福建省质量检验协会批准关于《拌饭海苔》团体标准的立项。计划于2024年06月完成。

1.3 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作

项目由福建省质量检验协会归口管理，牵头负责起草小组的组建和全面协调起草小组工作。

主要成员单位：晋江力绿食品有限公司、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、苏迪（福建）生物科技有限公司、福建省质量检验协会。

主要起草人：吴鸿岩、郭维乐、袁光茂、廖尚炕、张开展、吴声滚、黄长贤主要负责标准编写、相关材料整理。具体工作内容：查阅资料，参与起草标准和编制说明，确定标准框架和内容，参加各次会议、听取专家意见建议，修改完善标准和编制说明，对标准内容进行把关，提出采纳或不采纳专家意见的建议和理由等。

主要起草人：李贞森，主要负责标准编制的技术指导、工作推进和质量把控。具体工作内容：共同组建标准起草小组；提炼标准框架；参加各次研讨会，从标准化专业角度出发，整体把控标准框架和内容，对提出的修改意见综合考虑，充分论证，确定是否采纳，不断提升标准的科学性、实用性和可操作性；重要工作节点的内外沟通联系。对征求意见材料、送审材料和报批材料进行把关，并负责标准送审；标准报批等。

1.4 主要工作过程

1.4.1 准备阶段

第一步，收集相关资料，包括国家标准编制规范、海苔产品相关资料与国家食品安全标准及法律法规、国家/行业的失效分析相关标准等。

第二步，2023年12月18日，由福建省质量检验协会组织的《拌饭海苔》团体标准启动会在福州召开，来自晋江力绿食品有限公司、苏迪（福建）生物科技有限公司、福建省质量

检验协会的相关技术专家共 6 人参加了会议，达成了拌饭海苔团体标准编制的路径和方向的共识。

1.4.2 组建标准起草小组

2024 年 1 月 17 日，福建省质量检验协会批准关于《拌饭海苔》团体标准的立项，1 月 18 日在国家团体标准信息管理平台发布备案公示，同时成立标准起草小组，主要起草人如下：

1	晋江力绿食品有限公司	吴鸿岩
2	安徽欢乐禧禧食品科技有限公司	袁光茂
3	江西省欢乐禧禧食品有限公司	张开展
4	苏迪（福建）生物科技有限公司	郭维乐
5	福建省质量检验协会	李贞森

1.4.3 《拌饭海苔》团体标准起草及研讨修改阶段

2024 年 12 月 18 日至 2024 年 1 月 28 日调研国内外拌饭海苔食品生产情况，特别是我省作为海苔生产大省，相当多的食品企业从事与海苔相关的食品生产，广泛收集相关拌饭海苔食品资料，包括国家标准编制规范、相关食品安全国家强制性标准及与法律法规、国家/行业的失效分析相关标准等，标准查新：未见有相应的国标、行标对属于海苔制品的拌饭海苔有具体规定要求，查见 GB/T 23596-202X《海苔及其制品质量通则》征求意见稿对海苔制品有总体要求，未见对海苔制品更加细分种类的例如拌饭海苔、海苔卷的具体标准质量指标要求。现在市场上销售的各种拌饭海苔添加原辅料种类五花八门，实施的质量标准大不相同，干紫菜含量参差悬殊、生产工艺的不同、添加的原料的不同及多少造成拌饭海苔的各项技术性能指标数据不一致，拌饭海苔包装说明标注有日式、韩式、泰式、台式各种口味，甚至使用日文，韩文，急需根据拌饭海苔的技术工艺特点，制定各方面要求更加具体细化《拌饭海苔》标准，来指导规范拌饭海苔的生产。

2024 年 2 月 17 日召开起草小组研讨会对第一稿文本进行讨论。确定了《拌饭海苔》主要内容包括的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。结合权威检测机构新出的该产品型式试验报告，对主要技术内容包括的拌饭海苔生产原料要求、感官、营养成分、理化指标、污染物指标、真菌毒素指标要求、微生物指标要求、食品添加剂等要求进行认真地讨论，特别是对添加的主要

原料的类别、种类及拌饭海苔的定义根据起草单位实际情况进行了调整。

2024年3月26日起草组线上开会讨论确定形成《拌饭海苔》征求意见稿。

2024年4月1日在协会网站和全国团体标准信息平台发布征求意见稿，公示征求意见。

1.5 《拌饭海苔》编制的意义

《拌饭海苔》的制定与二十大提出的以人民为中心的思想相一致，与中央强调的标准化建设成为标准强国、提升中国制造水平的目标相一致。为拌饭海苔生产提供研发依据，制定企业内的标准，树立行业标杆，保证食品的安全，促进拌饭海苔食品行业的健康发展。

2 标准编制原则和主要内容

2.1 标准编制原则

2.1.1、依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》。

2.1.2 部分理化指标及卫生指标的参数来源于样品的检验、分析结果，并结合行业的实际制定。

2.2 标准主要内容

本标准的《拌饭海苔》主要内容包括技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存，其中“第4章 技术要求”、“第5章 生产工艺”、“第6章 生产加工过程卫生要求”、“第7章 检验规则”、第8章“标签标志、包装、运输及贮存”是本标准的主要技术内容。

第4章 技术要求，规定了拌饭海苔生产原料要求、感官、营养成分、理化指标、污染物指标、真菌毒素指标要求、微生物指标要求、食品添加剂等要求，重点突出对脂肪、食糖和食盐，黄曲霉素等指标的技术要求，与现行的 GB/T 23596-2009《海苔》国标相比，在参考 GB/T 23596-202X 征求意见稿基础上，（1）理化指标增加了对蛋白质、脂肪、总糖、总膳食纤维、氯化钠、过氧化值、酸价的指标要求；（2）真菌毒素限量增加了对黄曲霉毒素 B1 指标要求；（3）强化微生物限量主要指标要求，高于国家标准要求；（5）食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及其公告的规定。

第5章 生产工艺，规定了拌饭海苔食品生产基本过程。

第6章 生产加工过程卫生要求，规定了拌饭海苔食品生产加工及控制的卫生要求。

第7章 检验规则，规定了拌饭海苔食品检验的基本要求。

第8章 标签标志、包装、运输、贮存及保质期，规定了拌饭海苔食品的标签标志、包装、运输及贮存的条件和要求。

3 预期达到的社会效益、对产业发展的作用

本标准充分为拌饭海苔食品提供研发依据，制定企业内的标准，树立行业标杆，保证食品安全，引导和规范海苔食品行业健康有序发展。

4 标准中涉及专利情况

无。

5 采用国际标准和国外先进标准情况

无。

6 与现行法律法规和强制性标准的关系

无。

7 重大分歧意见的处理经过和依据

未出现重大分歧。

8 标准作为强制性或推荐性标准发布的意见

建议为推荐性标准。

9 贯彻标准要求 and 措施建议

标准正式发布后，在有关标准监管部门指导下，拟采取的标准宣贯工作计划如下：

1、 标准宣传推广。借助网站新闻、行业协会、学会会议、杂志文章等多种形式推广宣传标准。

2、 制作标准培训材料。根据标准应用项目实施情况，对标准每一部分进行详细解释说明，形成标准宣贯实施培训材料。

3、 制定标准培训计划。制定切实可行的工作方案和培训计划，采取有力措施，多渠道、多形式地开展标准宣贯培训。

4、 开办标准宣贯培训班。标准化技术机构和行业协会组织项目研究和项目实施单位，召开标准宣贯培训班，推广标准实施。

5、 总结标准实施、宣贯经验。

10 废止现行有关标准的建议

无。

11 其他应予以说明的事项

11.1 与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准条款均符合国家现行的法律、法规及标准要求。

11.2 主要参考资料

- 1、GB/T 23596 -2009 《海苔》
- 2、GB/T 23596 -202X 《海苔及其制品质量通则》

《拌饭海苔》标准起草小组

2024年3月28日