

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23597—2009

---

## 干 紫 菜

Dried laver

2009-04-27 发布

2009-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：宁波市产品质量监督检验所、上海水产大学、清华大学分析中心、福建省水产加工流通协会、江苏省紫菜协会、中国计量科学研究院化学计量与分析科学研究所、广东喜之郎集团有限公司、晋江阿一波食品工贸有限公司、宁波紫云堂水产食品有限公司、汕头市佳盛副食品有限公司、厦门新阳洲水产品工贸有限公司、温州星贝海藻食品有限公司、晋江市美味强食品有限公司、浙江孝心水产有限公司、北京吉天仪器有限公司、福建省晋江市安海三源食品实业有限公司。

本标准主要起草人：王全林、马家海、张新荣、黄健、戴卫平、韦超、黄湛深、李宁波、卢世良、杜绍亮、张福赐、潘峰、宋祖强、李孝新、刘霁欣、王裔增。

# 干 紫 菜

## 1 范围

本标准规定了干紫菜产品的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存。本标准适用于非即食干紫菜和速食干紫菜的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 3097 海水水质标准  
 GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验  
 GB/T 5009.3 食品中水分的测定  
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定  
 GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定  
 GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 7718 预包装食品标签通则  
 GB 19643 藻类制品卫生标准  
 GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范  
 SC/T 3016 水产品抽样方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**干坛紫菜** *dried porphyra haitanensis*

以坛紫菜原藻为原料通过清洗、去杂、切碎、成型等预处理，采用了自然风干、晒干、热风干燥、红外线干燥、微波干燥、低温冷冻干燥等工艺除去所含大部分水分制成的坛紫菜产品。

### 3.2

**干条斑紫菜** *dried porphyra yezoensis*

以条斑紫菜原藻为原料通过清洗、去杂、切碎、成型等预处理，采用了热风干燥、红外线干燥、微波干燥、低温冷冻干燥等工艺除去所含大部分水分制成的条斑紫菜产品。

### 3.3

**僵斑** *stiff speckle*

在加工过程中因干燥不均衡而导致干紫菜片张表面形成的僵硬斑块。

### 3.4

**菊花斑** *shrysanthemum-like speckle*

在加工过程中因干燥不完全而导致干紫菜片张表面形成类似菊花状的皱缩斑点。

3.5

**死斑 gray speckle**

因紫菜原藻细胞死亡后在干紫菜片张表面形成的灰暗色斑点。

3.6

**皱纹 wrinkle**

干紫菜片张表面波纹状皱褶。

3.7

**孔洞 hole**

干紫菜片张中未被紫菜填充的通透区域。

3.8

**硅藻 diatom**

一类细胞壁硅化并形成套合壳瓣结构的单细胞藻类。

3.9

**绿藻 green algae**

藻类植物的一门,藻体呈绿色。

4 产品分类

4.1 非即食干紫菜

4.1.1 非即食干坛紫菜:经深度烹调后才可食用或者用于精深加工原料的,以坛紫菜原藻为原料加工制成的干紫菜制品。

4.1.2 非即食干条斑紫菜:经深度烹调后才可食用或者用于精深加工原料的,以条斑紫菜原藻为原料加工制成的干紫菜制品。

4.2 速食干紫菜

4.2.1 速食干坛紫菜:经简单加热或者开水冲泡后可食用的,以坛紫菜原藻为原料制成的干紫菜制品。

4.2.2 速食干条斑紫菜:经简单加热或者开水冲泡后可食用的,以条斑紫菜原藻为原料加工制成的干紫菜制品。

5 技术要求

5.1 感官要求

5.1.1 非即食干坛紫菜和速食干坛紫菜产品的感官应符合表1的要求。

表1 干坛紫菜感官要求

项 目	要 求
形态	呈方、圆形片状或其他不规则状,干燥均匀,无霉变
色泽	呈褐色或黑褐色,具有坛紫菜特有光泽
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	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

5.1.2 非即食干条斑紫菜和速食干条斑紫菜产品的感官应符合表2的要求。

表 2 干条斑紫菜感官要求

项 目	要 求				
	特级	一级	二级	三级	四级
形态	方形片张平整、厚薄均匀、边缘整齐。无破损、僵斑、菊花斑、孔洞和死斑	方形片张平整、厚薄均匀、边缘整齐。无菊花斑和死斑。允许不多于5%的片张中有2 mm以下孔洞3个~5个	方形片张基本平整、厚薄较均匀、边缘齐整。允许不多于5%的片张中有5 mm以下的缺角、缺边或裂缝、3 mm以下孔洞不多于4个	方形片张较平整、薄厚较均匀。允许不多于5%的片张中有10 mm以下的缺角或缺边或裂缝、3 mm以下孔洞不多于4个	方形片张薄厚较均匀、有明显的皱纹、菊花瓣、死斑、孔洞及其他不影响食用的各种缺陷
色泽	深黑褐色,光泽极明亮	深黑褐色略浅于特级,光泽明亮	黑褐色,光泽亮	浅黑褐色,光泽较亮	浅黑较黄,光泽暗
气味及滋味	具有条斑紫菜固有的气味与滋味,无异味,无霉味				
杂质	无正常视力可见的外来机械杂质,除特级品外允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻				

## 5.2 水分指标

干紫菜产品的水分指标应符合表3规定。

表 3 水分指标

项 目	非即食干紫菜		速食干紫菜	
	干坛紫菜	干条斑紫菜	干坛紫菜	干条斑紫菜
水分/%	≤ 14	7	14	7

## 5.3 微生物指标

干紫菜产品的微生物限量指标应符合 GB 19643 的规定。

## 5.4 铅、无机砷、甲基汞、多氯联苯

应符合 GB 19643 的规定。

## 5.5 生产加工过程的要求

5.5.1 生产企业应符合 GB/T 20941 的规定。

5.5.2 使用的淡水应符合 GB 5749 的规定。

5.5.3 使用的海水应符合 GB 3097 规定的第一类海水。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境下,采用目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验,孔洞大小采用毫米单位的尺子测量。

### 6.2 水分检验

按 GB/T 5009.3 规定执行。

### 6.3 铅的检测

铅的检测按 GB/T 5009.12 的规定执行。

### 6.4 甲基汞的检测

甲基汞的检测按 GB/T 5009.17 的规定执行。

### 6.5 多氯联苯的检测

多氯联苯的检测按 GB/T 5009.190 的规定执行。

### 6.6 无机砷的检测

无机砷的检测按 GB 19643 的规定执行。

### 6.7 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。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前,应按本标准规定进行检验,检验合格方可出厂。

7.1.2 出厂检验的项目包括:包装、标签、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 更改主要原料时;
- b) 季节性生产或较长时间停产的,在恢复生产时;
- c) 更换设备后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出检验要求时。

7.2.2 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

### 7.3 组批

同一班次、同一条生产线、同一批投料生产的同规格产品为一批。

### 7.4 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有 1 项不符合标准,可以加倍抽样复检,复检后仍不合格,判为不合格品。

#### 7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项不符合标准,可在抽样批次中加倍抽样复检,复检后有 1 项不符合标准,判为不合格品。超过 3 项不符合标准,判为不合格品,不应复检。

## 8 标签和标志

8.1 预包装产品销售包装应符合 GB 7718 的规定,并按 4.1、4.2 标注产品类型(“非即食”、“速食”)及食用方法。

8.2 标签应直接标注在最小销售单元或其预包装上。

## 9 包装

### 9.1 包装材料及容器

包装材料和容器应清洁、干燥、无毒、无异味,且符合相应的卫生标准要求和有关规定。

### 9.2 包装形式

销售包装应完整、严密,封口牢固。

## 10 运输

运输工具应保持清洁、卫生。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止曝晒、雨淋。装卸时应轻搬轻放。

## 11 贮存

贮存过程应防雨、防潮、避光,贮存场所应清洁卫生,禁止与有毒有害物品混存混放。

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
干 紫 菜  
GB/T 23597—2009

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

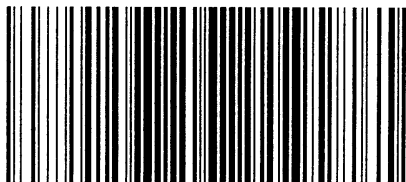
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字  
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-37895 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 23597—2009