ICS 65.150

B 51

|  |
| --- |
|  |

DB**4405**

汕头市农业地方标准

DB 4405/T 36—2019

|  |
| --- |
| 代替 DB 440500/T 36-2010 |

紫菜质量

|  |
| --- |
|  |
|  |

2019 - 03 - 06发布

2019 - 03 - 15实施

汕头市市场监督管理局 发布

前  言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》进行修订。

本标准与DB 440500/T 36-2010相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了“规范性引用文件”的部分内容；

——修改了“感官要求”的部分内容；

——修改了“感官检验”的部分内容。

本标准由原汕头市海洋与渔业局提出。

本标准由汕头市海洋与水产研究所、汕头市澄海区凤翔街道莱芜紫菜协会起草。

本标准主要起草人：杨晓、王岳声、许晓能、李春晓、廖烈金、马庆涛、陈楷亮、郑国素、林雄。

本标准于2010年首次发布，本次为第一次修订。

紫菜质量

1. 范围

本标准规定了紫菜质量的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、使用说明书、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于汕头市辖区内薄饼状干紫菜的生产、检验和销售。

1. 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，仅所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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5296.1 消费品使用说明 第1部分：总则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

干紫菜

以紫菜原藻为原料，经过淡水清洗、去杂、成型等预处理，采用晒干、热风干燥等工艺除去所含大部分水分制成的紫菜产品。

1. 技术要求
   1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

* 1. 水分指标

水分含量≤14 %。

* 1. 定量包装要求

定量包装商品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 要 求 | | |
| 一级品 | 二级品 | 三级品 |
| 外观 | 藻体细嫩，菜饼厚薄均匀。 | 藻体较细嫩，菜饼厚薄均匀。 | 藻体较粗，菜饼厚薄较均匀，允许有小缺角。 |
| 色泽 | 呈黑紫色，有光泽。 | 呈深紫色，较有光泽。 | 呈褐紫色，略有光泽。 |
| 气味及滋味 | 具有坛紫菜固有的香味与滋味，无异味，无霉味。 | | |
| 杂质 | 无细沙、贝壳、草竹屑等杂质，允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻。 | | |

1. 检验方法
   1. 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，用目测、鼻嗅、手搓等方法进行检验。

* 1. 水分检验

按GB 5009.3规定执行。

* 1. 净含量的检验

按JJF 1070的规定进行。

1. 检验规则
   1. 组批

同一养殖场，同一批收获加工的紫菜为一个检验批。

* 1. 抽样方法

在每批产品中按0.1 %随机抽取，抽取的数量应不少于1 kg。

* 1. 出厂检验

每批产品出厂前，应由生产单位的检验部门检验合格，方准出厂。

出厂检验项目为本标准中的感官要求、水分、净含量、包装、标签。

* 1. 型式检验

型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

正常生产每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

1. 新建养殖场养殖的紫菜产品；
2. 养殖条件发生变化可能影响产品质量时；
3. 长期停产后恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验样品应在出厂检验合格品中随机抽取。

* 1. 判定规则

检验结果中，若出现感官、净含量指标有一项不合格时，则判该批产品为不合格品；若仅有其它指标不合格时，允许从该批产品中加倍数量重新抽样，对不合格项目进行复检，并以复检结果为准。

1. 标签、标志、使用说明书
   1. 标签、标志

产品应有标签和标志，并应符合GB 7718的有关规定。

* 1. 使用说明书

使用说明书应符合GB/T 5296.1中的有关规定。

1. 包装、运输、贮存
   1. 包装

产品的包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应的卫生标准要求和有关规定。

* 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，严禁与有毒有异味的物品混运。运输时应避免日晒、雨淋。

* 1. 贮存

产品应密封存放于清洁、卫生、阴凉、干燥环境下，不得与有毒有异味的物品混杂存放。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_