

ICS 65.020.01
CCS B 31

T/SGIPA

团 体 标 准

T/SGIPA ××—2023

深圳特色即食鲜活海葡萄

Shenzhen features ready-to-eat fresh sea grapes

(征求意见稿)

2023-×-×发布

2023-×-×实施

深圳市绿色产业促进会 发布

目 次

目次	I
前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	3
5 验收要求	3
6 工艺流程	4
7 标志、包装、运输、贮存	5

前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由深圳市绿色产业促进会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准起草人：

本标准为首次发布。

深圳特色即食鲜活海葡萄

1 范围

本标准规定了即食鲜活海葡萄产品的原料要求、加工流程、验收要求、标志、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于深圳不同规格即食鲜活海葡萄产品。

2 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 191 包装储运图示标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 11607 渔业水质标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）

《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 藻类

一类水生的没有真正根、茎、叶分化的最原始的低等植物。多数为海水藻类，如海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜等；少数为淡水藻类，如螺旋藻等。

3.2 海葡萄

学名长茎葡萄蕨藻(*Caulerpa lentillifera*)，是一种大型海洋绿藻类蔓生植物。常生长于水流较缓的沙地或礁石区域，在中国南海和台湾，热带和亚热带海域的潮间带海区，如东南亚、日本冲绳、大洋洲等均有分布^[1,2]。其藻体可分为匍匐茎、丝状假根和直立枝三部分。球形小枝布满整个直立枝主轴，外形类似葡萄，故俗称“海葡萄(Seagrape)”。整个藻体为一个多核细胞，虽然有多个细胞核存在但彼此之间没有细胞壁相隔。茎状部分是营养器官，葡萄部分是生殖器官，可作为商品的是葡萄部分^[3]。可蘸酱生食，或凉拌食用，也可制成高级料理。其独特的外型与鲜嫩多汁的口感像极了鲑鱼卵，咬起来会有卜滋卜滋的声音，散发出海味的咸鲜芳香，颇有鱼子酱的神韵，被喻为植物中的“绿色鱼子酱”^[4-6]。

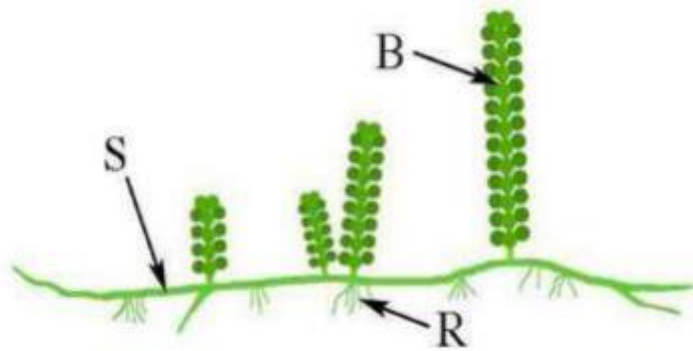


图 1 海葡萄组成结构，匍匐茎(S)，丝状假根(R)，直立枝(B)

3.3 即食鲜活藻类制品

以藻类为主要原料，添加或不添加辅料，未采用自然干燥或机械干燥的方法除去藻类组织中大部分水分，按照一定工艺加工制成的可直接食用的鲜活藻类产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 选择培养期在40~50天之间的处于生长平稳期的成熟藻体，并进行3天零营养液阻生长处理。

4.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口，品尝其滋味。

4.2.2 具有产品应有的状态，无霉斑、无腐烂变质，色泽正常，新鲜度良好，无正常视力可见外来异物。具有产品应有的滋味和气味，无异味。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1理化指标

项 目	指 标	检验方法
氯化物含量(以氯计)/ (%) \geq	12	GB 5009.44
铅(以Pb计)(干重计)/(mg/kg) \leq	0.8	GB 5009.12
其他污染物限量	符合GB 2762规定	按GB 2762规定的方法

4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令(第75号)《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF1070 中规定的方法检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941的规定。

5 验收要求

在生产基地初步采摘、冲洗后，运输至加工中心，由质检人员抽样送化验室进行微生物和重金属检测，按照基地来源记录数据，经检验合格后方可验收。

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、氯化物含量和净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 组批

以同一原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.4 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取不少于1kg样品。样品分成二份，一份检验，一份留样。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合标准，判为合格产品。

5.5.2 理化指标如有一项不符合标准，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

6 工艺流程

6.1 人工去茎，把海葡萄的匍匐茎去除干净。

6.2 水种子抑菌液稀释500倍，对产品进行消毒。

6.3 将海葡萄置于玻璃钢水池内洁水清洗。

6.4 精加工车间挑选，人工去除腐烂、发白藻体及虾、螺、海葵等异物。葡萄束平均间隙不大于2.2mm，裸茎长度不超过10mm，单束长度范围在30~65mm 之间。

6.5 将海葡萄放入超声波清洗机中，温度 20~25℃，超声波清洗 5min。

6.6 将海葡萄放入离心机中，205r/min速度，离心60s，去除表面附着的多余水份。

6.7 按照每盒250g包装规格，或者客户要求的其它规格称量包装。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 除应符合GB 7718、GB28050和《食品标识管理规定》的规定外，包装盒上还应有下列标志：产品名称、产地、生产商、标准号、商标、食用方法、净含量、生产日期、保质期与保存方法。

7.1.2 外包装储运图示标志除应符合GB/T 191的规定外。包装纸箱上还应有下列标志：产品名称、内装盒数、净含量、公司名称、生产地址、装箱日期、批号、轻装轻放、盒盖朝上等标志。

7.2 包装

7.2.1 包装间温度控制在 20~30℃，海葡萄产品均匀放置在塑料盒内，包装保持平整、清洁、干净，不得渗漏。

7.2.2 包装容器材料应清洁、无异味、无毒无害，符合食品安全标准，封口严密。

7.2.3 外包装采用瓦楞纸箱，包装要牢固，字体要清晰。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味。运输中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 装卸时应轻拿轻放，运输时要严防日晒、雨淋，不得露天堆放。

7.4 贮存

7.4.1 产品贮存仓库通风阴凉干燥（宜冷藏），贮存离地离墙离顶。库房应卫生清洁，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 产品应贮存在干燥通风的仓库，严禁重压，堆高不超过3层且不超过2米，并注意防晒、防雨、防潮。在符合规定的运输和贮存条件下，自包装之日起，产品质量保证期为5天。

参 考 文 献

- [1] KUDAKA J, ITOKAZU K, TAIRA K, et al . Investigation and culture of microbial contaminants of *Caulerpa lentillifera* [J]. *Shokuhu Eiseigaku Zasshi*, 2008, 49(1) : 11- 15.
- [2] Titlyanov EA. Pham VH Stocks and the use of economic marine macrophytes of Vietnam[J]. *Russian Journal of Marine Biology*, 2012, 38(4): 285–298.
- [3] 郭辉. 海葡萄(*Caulerpa lentillifera*)切断组织再生培养及发育条件研究[D]. 中国科学院海洋研究所, 2014:1-3.
- [4] 姜芳燕,宋文明,杨宁,等.长茎葡萄蕨藻的人工养殖技术研究[J]. *热带农业科学*, 2014, 34(08): 99- 103.
- [5] 李伟新, 朱仲嘉, 刘凤贤. 海藻学概论[M]. 上海. 上海科学技术出版社, 1982: 208-210.
- [6] 赵素芬. 海藻与海藻栽培学[M]. 北京. 国防工业出版社, 2012: 59-60.