|  |
| --- |
| ICS 67.120.30  CCS X 20 |

团体标准

T/ZFS XXXX—2021

|  |
| --- |
|  |

海藻纤维

Seaweed fiber

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目 次

[前言 II](#_Toc50641516)

[1 范围 1](#_Toc50641518)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc50641519)

[3 术语和定义 1](#_Toc50641520)

[4 技术要求 2](#_Toc50641521)

[5 生产加工过程卫生要求 2](#_Toc50641522)

[6 试验方法 3](#_Toc50641523)

[7 检验规则 3](#_Toc50641524)

[8 包装、标签和标志 4](#_Toc50641525)

[9 贮存和运输 4](#_Toc50641526)

[10 销售和召回 4](#_Toc50641527)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

海藻纤维

1. 范围

本文件规定了海藻纤维的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、贮存和运输、销售和召回的要求。

本文件适用于海藻纤维的生产、检验、贮运和销售。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 5027 果蔬纤维

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文件。

海藻纤维 seaweed fiber

以可食用的海藻（如红藻类：麒麟菜、江蓠菜等，褐藻类：裙带菜、海带等）为主要原料，添加或不添加其他辅料，经清洗、分离、干燥、粉碎、包装等工艺制成的以纤维为主要成分的非即食粉末状藻类产品。

1. 技术要求
   1. 原辅料要求

可食用的海藻应符合GB 19643和有关规定。

其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 气味滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 |
| 状 态 | 均匀粉末 |
| 杂 质 | 无肉眼可见杂质 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | |
| 优 级 | 合 格 |
| 水分/（%） ≤ | 12.0 | 15.0 |
| pH | 6.5～7.5 | 6.0～9.0 |
| 膳食纤维/（%） ≥ | 80.0 | 60.0 |
| 灰分/（%） ≤ | 5.0 | 7.0 |
| 沙门氏菌/（CFU/g） | 不得检出 | |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

1. 试验方法
   1. 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,观察色泽、组织形态和杂质,闻其气味，取少量试样，品其滋味。

* 1. 理化指标
     1. 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

* + 1. pH

按 QB/T 5027 中 5.4 规定的方法测定,配置溶液浓度为 2 %。

* + 1. 膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

* + 1. 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

* + 1. 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

* 1. 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

1. 检验规则
   1. 组批

同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

每批随机抽样，分成 2 份，1 份检验，1 份备样，数量满足检验和备样的要求。

* 1. 出厂检验
     1. 项目

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、pH和净含量。优级产品出厂检验项目还应包括膳食纤维。

* + 1. 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，

可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

* 1. 型式检验

正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 前后两次抽样检验结果差异较大时；
2. 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
3. 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。
   * 1. 项目

型式检验项目包括本文件 4.2～4.6 规定的项目。

* + 1. 判定

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

1. 包装、标签和标志
   1. 包装

塑料材质内包装应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

* 1. 标签和标志

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，同时还应注明产品等级。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

1. 贮存和运输
   1. 贮存

应与墙壁、地面、天花板保持一定的距离,并分垛存放,标识清楚。

应保持清洁、整齐,符合食品卫生要求

应避光，贮存于干燥阴凉处，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

* 1. 运输

运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染，不得与有毒有害物品混运。

1. 销售和召回

销售和召回应符合相应食品标准和有关规定。

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