



中华人民共和国国家标准

GB/T 23596-202X
代替 GB/T 23596-2009

海苔及其制品质量通则

General quality requirements for instant seaweed and its products

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替GB/T 23596—2009《海苔》，本文件与GB/T 23596—2009相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称，修改为海苔及其制品质量通则；
- 修改了适用范围（见第1章，2009版的第1章）；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2009版的第2章）；
- 增加了“术语和定义”（见第3章）；
- 修改了“产品分类”（见第4章，2009版的第3章）；
- 修改了“感官要求”（见第5.2，2009版的4.2）；
- 修改了“理化指标”（见第5.3，2009版的4.3）；
- 删除了“污染物要求”和“微生物要求”（见2009版的4.4、4.5）；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求（见2009版的4.6）；
- 删除了生产过程控制（见2009版的第5章）；
- 修改了检验规则（见第7章，2009版的第7章）；
- 修改了“标签和标志”（见第8章，2009版的8.1）。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）提出并归口。

本文件起草单位：、、、、。

本文件主要起草人：、、、、、、。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为GB/T 23596—2009；
- 本次为第一次修订。

海苔及其制品质量通则

1 范围

本文件规定了海苔及其制品的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、销售的要求。

本文件适用于海苔及其制品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 23597 干紫菜质量通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海苔 instant seaweed

以干紫菜为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可直接食用的藻类干制品。海苔包括烤海苔（烤紫菜）和调味海苔（味附海苔、调味紫菜）。

3.2

烤海苔 baked seaweed

烤紫菜 roast laver

以干紫菜为原料，经烘烤熟制而成的可直接食用的海苔。

3.3

调味海苔 seasoned seaweed

味附海苔 flavored seaweed

调味紫菜 seasoned laver

以干紫菜为主要原料，适量添加其他辅料，经烘烤（烘炒、煎烤或油炸）、调味等工艺加工制成的可直接食用的海苔。

3.4

海苔制品 instant seaweed products

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可直接食用的干制食品。

4 产品分类

4.1 根据干紫菜含量不同分类

4.1.1 海苔

调味海苔（味附海苔、调味紫菜）的干紫菜含量（以原料干基计）应不少于40%。

4.1.2 海苔制品

海苔制品的干紫菜含量（以原料干基计）应不少于18%。

4.2 根据加工工艺不同分类

4.2.1 烘烤类

干紫菜添加或不添加辅料，经烘烤而制成的海苔和（或）海苔制品。

注：同一产品同时采用不同工艺的，经其他工艺处理后再进行烘烤的工艺定为烘烤类。

4.2.2 烘炒类

干紫菜添加或不添加辅料，经烘炒而制成的海苔和（或）海苔制品。

注：同一产品同时采用不同工艺的，经其他工艺处理后再进行烘炒的工艺定为烘炒类。

4.2.3 煎烤类

干紫菜添加或不添加辅料，经煎烤而制成的海苔和（或）海苔制品。

注：同一产品同时采用不同工艺的，经其他工艺处理后再进行煎烤的工艺定为煎烤类。

4.2.4 油炸类

干紫菜添加或不添加辅料，经常压或真空油炸而制成的海苔和（或）海苔制品。

注：同一产品同时采用不同工艺的，经其他工艺处理后再进行油炸的工艺定为油炸类。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 干紫菜

应符合GB/T 23597 的规定。

5.1.2 其他原辅材料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	海 苔	海苔制品
色 泽	呈绿色、墨绿色至黑褐色，允许有添加辅料的色泽斑点，无焦斑	具有海苔制品应有的色泽，色泽基本均匀，允许有添加辅料的色泽斑点，无焦斑
滋味气味	具有海苔固有的香脆滋味和气味，无异味、无霉味、无酸败味	具有该海苔制品特有的滋味和气味，咸甜适中，无异味、无霉味、无酸败味
组织形态	呈片、条、卷、颗粒或其他不规则状，同一品种大小基本均匀，无霉斑	呈片、条、块、卷、颗粒或其他不规则状，同一品种大小基本均匀，无霉斑
杂 质	无正常视力可见的不可食用的外来异物，允许少量硅藻、绿藻、红藻等杂藻存在	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	海 苔	海苔制品		
水分, g/100g	≤	5.00	7.00	
蛋白质, g/100g	≥	15.0	6.00	
总膳食纤维, g/100g	≥	10.0	9.00	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	无经过煎烤或油炸工艺处理时	≤	3	3
	经过煎烤和 (或) 油炸工艺处理时	≤	5	5
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.76		

^a 仅限于添加坚果与籽类和 (或) 经过油处理 (煎烤或油炸) 的海苔及其制品。

5.4 净含量

净含量应符合相关标准和规定的要求，且每批产品平均净含量不低于标示值。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于洁净白色盘（或其他洁净容器）中，在自然光下，观察色泽、形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味，做出评价。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5 规定的方法测定，氮折算成蛋白质的折算系数取6.25。

6.2.3 总膳食纤维

按GB 5009.88 规定的方法测定。

6.2.4 酸价

按GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.5 过氧化值

按GB 5009.227 规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070 中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 批次

工艺条件相同的，同一生产线上，同一班组或同一天生产的相同的产品为同一批次。

7.2 抽样方法和抽样量

从每批产品中随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业检验部门或委托具备相应资质的检验机构按本文件要求进行出厂检验。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

7.3.2 出厂质量检验项目包括感官要求、水分和净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 原料、工艺或设备有较大改动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本文件规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品为符合本文件。出厂检验项目如有不合格，可以从原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品为不符合本文件。

7.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可以从原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验为不符合本文件。

8 标签和标志

8.1 称量销售产品的标签可不标示净含量。

8.2 标签中应按第4章的规定标示产品分类名称。

8.3 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 包装

9.1 包装材料、包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味。

9.2 包装应完整、严密、无破损。

9.3 包装可采用定量包装和散装称重销售包装两种形式。

10 运输

10.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，且具有防曝晒、防雨淋措施。

10.2 运输时不应将盛有海苔及其制品的包装容器侧放、倒放或受重压。

10.3 装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

10.4 不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

11 贮存

11.1 产品应贮存于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并具有防尘、防虫害等设施。

11.2 产品应码垛于栈板上，离墙、离地不少于10 cm，堆放高度以外包装纸箱受压不变形为宜。

11.3 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、有特殊气味、易腐败的物品同库贮存。

11.4 产品贮存过程中，应严防日晒雨淋，严禁火种。

12 销售

产品应在温湿度适宜的环境中销售。
