



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23596—202×

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

202×-××-××发布

202×-××-××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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23596—2009《海苔》，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：

- 更改了适用范围(见第1章,2009年版的第1章)；
- 更改了规范性引用文件(见第2章,2009年版的第2章)；
- 增加了术语和定义(见第3章)；
- 更改了产品分类(见第4章,2009年版的第3章)；
- 更改了感官要求(见5.2,2009年版的4.2)；
- 更改了理化指标(见5.3,2009年版的4.3)；
- 增加了净含量要求(见5.4)；
- 删除了污染物要求和微生物要求(见2009年版的4.4、4.5)；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求(见2009年版的4.6)；
- 删除了生产过程控制(见2009年版的第5章)；
- 更改了感官检验的方法(见6.1,2009年版的6.1)；
- 增加了蛋白质、总膳食纤维和净含量的检验方法(见6.2.2、6.2.3、6.3)；
- 删除了铅、无机砷、甲基汞、多氯联苯和微生物的检验方法(见2009年版的6.3~6.7)；
- 更改了检验规则(见第7章,2009年版的第7章)；
- 更改了“标签和标志”(见第8章,2009年版的8.1)；
- 更改了包装、运输和贮存的要求(见第9章、第10章、第11章,2009年版的8.2、8.3、8.4)。

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/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：厦门太祖食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、广东喜之郎集团有限公司、波力食品工业(昆山)有限公司、三只松鼠股份有限公司、晋江力绿食品有限公司、厦门中集信检测技术有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、江苏权正检验检测有限公司、厦门市产品质量监督检验院、江南大学、集美大学。

本文件主要起草人：周永波、仇凯、黄湛深、施星杰、蔡锦裕、东思源、章燎源、郭维乐、何敏恒、张荣荣、李健、童跃聪、姚卫蓉、刘光明、孙佳江、刘夏雯、顾千辉、袁光茂、陆艳、相洋、林伟琦、孙乐常。

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产品分类、要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存,并描述了相应的试验方法。

本文件适用于海苔及其制品的生产、检验和销售。

## 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/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。

注1:海苔包括烤海苔(烤紫菜)和调味海苔(味附海苔、调味紫菜)。

注2:烤海苔(烤紫菜)指以干紫菜为原料,经烘烤熟制而成的可直接食用的海苔。

注3:调味海苔(味附海苔、调味紫菜)指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。

### 3.2

#### 海苔制品 instant seaweed products

以干紫菜为主要原料,添加坚果与籽类、动物性水产制品等中的一种或几种原料,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

根据干紫菜含量不同分为:

——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%;

——海苔制品:干紫菜含量(以原料干基计)应不少于18%。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 干紫菜

应符合 GB/T 23597 的要求。

5.1.2 其他原辅材料

应符合相应国家标准和行业标准的要求。

5.2 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	呈绿色至黑褐色,允许有添加辅料的色泽斑点	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
滋味气味	具有海苔应有的滋味和气味,无异味	具有该海苔制品应有的滋味和气味,无异味
组织形态	口感酥脆,呈片、条、卷、颗粒或其他不规则状,同一品种大小基本均匀	
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、红藻等可食用杂藻存在	

5.3 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/100 g)	≤5.00	≤7.00
蛋白质/(g/100 g)	≥15.0	≥6.00
总膳食纤维/(g/100 g)	≥10.0	≥9.00

5.4 净含量

预包装产品净含量的要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 感官检验

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,品尝其滋味和口感,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为 6.25。

### 6.2.3 总膳食纤维

按 GB 5009.88 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

同一生产线上同一班次或同一日期生产的同工艺、同品种、同规格的产品为一批。

### 7.2 抽样方法和抽样量

从每批产品中随机抽取样品,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一并检验。

7.3.2 出厂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。型式检验项目如有不合格,可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,且具有防暴晒、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,不应使用抛、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。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(2023年3月16日国家市场监督管理总局令 第70号公布)
-