



中华人民共和国国家标准

GB/T 23597—201×
代替 GB/T 23597—2009

干 紫 菜

Dried laver

20××-××-××发布

20××-××-××实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规定起草。

本标准代替 GB/T 23597—2009《干紫菜》。与 GB/T 23597—2009 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了适用范围(见第 1 章);
- 修改了术语和定义(见第 3 章);
- 修改了产品分类(见第 4 章);
- 增加了原料要求(见第 5 章);
- 修改了加工用水要求、感官要求和安全指标(见第 5 章)。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 64/SC 1)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、江苏省紫菜协会、福建省水产加工流通协会、阿一波食品有限公司。

本标准主要起草人:郭莹莹、王联珠、辛福言、朱文嘉、戴卫平、黄健、陈燕婷、江艳华、李宁波、邵红霞、赵艳芳、刘淇、姚琳、左红和。

本标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 23597—2009。

干 紫 菜

1 范围

本标准规定了干紫菜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以条斑紫菜(*Porphyra yezoensis/Pyropia yezoensis*)、坛紫菜(*Porphyra haitanensis/Pyropia haitanensis*)的原藻为原料,经拣选、清洗、去杂、切割(或切碎)、成型(或不成型)、干燥等工序得到的非即食干紫菜产品。

本标准不适用于添加辅料、食品添加剂或经烘烤、调味等工序加工制成的产品。

2 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/T 191 包装储运图示标志

GB 3097 海水水质标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB/T 30891 水产品抽样规范

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

干紫菜 **dried laver**

紫菜原藻经拣选、清洗、去杂、切割(或切碎)、成型(或不成型)、干燥等工艺得到的产品。

3.2

僵斑 **stiff speckle**

在加工过程中因干燥不均匀而导致干紫菜片张形成的僵硬斑块。

3.3

菊花斑 **shrysanthemum-like speckle**

在加工过程中因干燥不完全而导致干紫菜片张表面形成类似菊花状的皱缩斑点。

3.4

死斑 **gray speckle**

因紫菜原藻细胞死亡后在干紫菜片张表面形成的灰暗色斑点。

3.5

皱纹 **wrinkle**

干紫菜片张表面的波纹状皱褶。

3.6

孔洞 hole

加工过程中因紫菜分布不均匀而在薄片型干紫菜片张上形成的通透区域。

4 产品分类

4.1 产品分为薄片型干紫菜和其他干紫菜。

4.2 薄片型干紫菜是以条斑紫菜或坛紫菜的原藻为原料,经清洗、切碎、成型、干制等工艺加工成的纸片状干紫菜,一般每百张重量为 280 g~330 g,尺寸为 21 cm×19 cm(允许误差±5 mm)。

4.3 其他干紫菜,是指除薄片型干紫菜之外的,加工后呈圆饼状、方形、片状或其他不规则形状的干紫菜产品。

5 要求

5.1 原料

紫菜原藻应符合 GB 19643 的规定。

5.2 加工用水

加工用水应为饮用水或海水,饮用水应符合 GB 5749 的规定,海水应符合 GB 3097 规定的二类水质要求。

5.3 感官要求

5.3.1 薄片型干紫菜的感官要求

薄片型干紫菜的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 薄片型干紫菜的感官要求

项目	一级	二级	三级	四级	五级
色泽	呈深黑褐色,光泽极明亮	呈深黑褐色、微红褐色、微青褐色,颜色略浅于一级,光泽明亮	呈黑褐色、青褐色,颜色略浅于二级,光泽亮	呈浅黑褐色或红褐色,略有微黄,略有光泽	浅黑较黄,光泽偏暗
形态	片张平整、厚薄均匀、边缘整齐,无缩边、菊花斑、僵斑、死斑	片张平整、厚薄均匀、边缘较整齐,有少量缩边,无菊花斑、僵斑、死斑	片张基本平整、厚薄较均匀、边缘较整齐,有少量缩边,无菊花斑、僵斑、死斑	片张基本平整、厚薄较均匀,有少量缩边,无菊花斑、僵斑	片张较平整、厚薄较均匀,有不影响食用的皱纹、缩边、菊花斑、僵斑、死斑
缺陷	无破损、裂缝、孔洞	无破损、裂缝,允许 5% 以下的片张中有 2 mm 以下孔洞 3 个~5 个	允许 5% 以下的片张中有 5 mm 以下的缺角、缺边或裂缝,以及 3 mm 以下孔洞不多于 4 个	允许 5% 以下的片张中有 10 mm 以下的缺角、缺边或裂缝,以及 3 mm 以下孔洞不多于 4 个	允许有不影响食用的少量孔洞、破损等缺陷

表 1 (续)

项目	一级	二级	三级	四级	五级
杂藻	不允许含有硅藻、绿藻等杂藻	允许 5% 以下(含)的片张中面积不超过 3 mm × 3 mm 的绿藻、硅藻等杂藻斑点数量 1 个~3 个	允许 5% 以下(含)的片张中面积不超过 5 mm × 5 mm 的绿藻、硅藻等杂藻斑点数量 4 个~5 个	允许 10% 以下(含)的片张中面积不超过 5 mm × 5 mm 的绿藻、硅藻等杂藻以及死斑斑点数量 6 个~7 个	允许有不影响食用的绿藻, 允许 20% 以下(含)的片张中面积不超过 5 mm × 5 mm 的硅藻、死斑斑点数量 6 个~7 个
尺寸	21 cm × 19 cm(允许误差 ± 5 mm)				
重量	每百张重量为 280 g~330 g				

5.3.2 其他干紫菜的感官要求

其他干紫菜的感官要求见表 2。

表 2 其他干紫菜的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	呈黑色或黑褐色, 有光泽	呈褐色、黄褐色、黄绿色, 光泽暗淡
口感	鲜香细嫩, 有弹性	较鲜嫩, 有弹性或韧性
形态	呈圆饼状、方形、片状或其他不规则形状, 形态一致, 厚薄均匀, 无霉变, 无红变	
气味	具有紫菜固有的鲜香气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质, 允许有少量硅藻、绿藻等杂藻	

5.4 理化指标

理化指标的规定见表 3。

表 3 理化指标

项目	薄片型干紫菜	其他干紫菜
水分/(g/100 g)	≤7	≤14

5.5 安全指标

应符合 GB 19643 的规定。

5.6 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

6.1.1 在光线充足、无异味和其他干扰的环境下,先检查样品包装是否完好,再拆开包装袋,将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上。

6.1.2 对于薄片型干紫菜,随机抽取 40 张样品,采用目测计数、量具测量等方法按表 1 逐项检查。

6.1.3 对于其他干紫菜,采用目测、鼻嗅、品尝等方法按表 2 逐项检查。

6.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3 安全指标

按 GB 19643 规定的检测方法执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则与抽样方法

7.1.1 组批规则

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种的产品为一个检验批。按批号抽样。

7.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量、水分。每批产品应经生产企业质量检验部门检验合格,并附有合格证方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部项目,有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 每年开始正常生产时进行一次;
- b) 更换设备或停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 原料变化或生产工艺有较大改变可能影响产品质量时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

所有指标全部符合本标准规定时,判该批产品合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

- 8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。
- 8.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.3 产品标签上应明确标识紫菜原料的种类和等级。

8.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,符合相关食品安全标准的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止受潮、日晒、虫害以及有害物质的污染,防止包装损坏,不得靠近或接触腐蚀性的物质,不得与有毒有害及气味浓郁的物品混运。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮藏在阴凉、干燥、通风的库房内,贮存库应清洁、卫生、无异味,防止受潮、日晒、虫害和有毒物质的污染及其他损害。
 - 8.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以外包装箱受压不变形为宜。
-