



中华人民共和国国家标准

GB 19643—2005

藻类制品卫生标准

Hygienic standard for marine algae and algae products

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施,过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品,允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:福建省卫生防疫站、海南省卫生防疫站、大连市卫生防疫站、汕头市卫生防疫站、桂林市卫生防疫站、杭州市卫生监督所、江苏省疾病预防控制中心。

本标准主要起草人:沙纪辉、韩彩轩、李素秋、倪木洲、邓秀英、蔡延平、袁宝君。

藻类制品卫生标准

1 范围

本标准规定了藻类制品的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于海水藻类和以海水藻类为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的制品。

本标准不适用于以海水藻类为原料制成的果冻和螺旋藻制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官指标

无异味、无外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	
海带干制品	≤ 24
其他藻类干制品	≤ 16
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
无机砷/(mg/kg)	≤ 1.5
甲基汞(以鲜重计)/(mg/kg)	≤ 0.5
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤ 2.0
PCB138/(mg/kg)	≤ 0.5
PCB153/(mg/kg)	≤ 0.5
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

3.4 微生物指标

即食藻类制品微生物指标应符合表 2 的要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
霉菌/(cfu/g) 藻类干制品	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 加工过程

应符合 GB 14881 中的有关规定。

6 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装产品的标识要求按 GB 7718 的规定执行。

8 贮存及运输

8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、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。

9 检验方法

9.1 感官指标

取试样,观察色泽、形状和体表状况,嗅其气味,供直接食用的藻类制品还应品其滋味。

9.2 理化指标

9.2.1 水分:按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

9.2.2 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.2.3 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.2.4 甲基汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

9.2.5 多氯联苯:按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

9.3 微生物指标

按 GB/T 4789.20 规定的方法检验。