

DB4405

汕头市地方标准

DB4405/T 63—2019
代替 DB440500/T 63—2012

龙须菜

2019-12-21 发布

2019-12-30 实施

汕头市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009的规定进行修订。

本标准与DB440500/T 63-2012相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了“规范性引用文件”的内容（见2）。
- 修改了“组织形态”的内容（见3.1.2）。
- 修改了“理化指标”的内容（见3.2）。
- 修改了“污染物限量指标”的内容（见3.3）。
- 删除了“定量包装要求”的内容（原3.4）。
- 修改了“多糖的测定”的内容（见4.2.4）。

本标准由汕头市农业农村局提出并归口。

本标准由汕头大学海洋生物研究所起草。

本标准主要起草人：陈伟洲、陈美珍、杜虹、陈泽攀。

本标准于2003年9月首次发布，2012年12月第一次修订，2019年12月第二次修订。

龙须菜

1 范围

本标准规定了龙须菜的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于汕头市辖区内食用、工业用原料的干龙须菜。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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

3 要求

3.1 感官要求

3.1.1 色泽

干品呈灰紫色或棕褐色,有光泽。

3.1.2 组织形态

藻体呈圆条形,无粘连、干净,无霉变,食用干龙须菜无可见杂质。

3.1.3 气味

有微腥味,无异味。

3.2 理化指标

龙须菜的理化指标见表1。

表1 理化指标

项目		指标
水分(%)	食 用	≤10
	工业用	≤15

表 1 (续)

项目		项目
泥沙等杂质 (%)	食 用	≤0.5
	工业用	≤4
粗蛋白 (%)		≥15
多糖 (%)		≥20

3.3 污染物限量指标

食用干龙须菜应符合 GB 19643 和 GB 2762 的要求，其污染物限量指标见表 2。

表 2 污染物限量指标

项 目	指 标
汞（以甲基汞计，mg/kg）	≤0.5
铅（以Pb计，mg/kg）	≤1.0

4 试验方法

4.1 感官项目检验

在光线充足、无异味的环境中，将试验样品平摊于白色搪瓷盘中或不锈钢工作台上，用目测、鼻嗅判定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分的测定

按GB 5009.3中的规定执行。

4.2.2 泥沙等杂质含量的测定

使用感量为0.5 g的电子天平，将抽取的龙须菜样品1 kg称重，再用手搓或用毛刷刷下藻体附着的泥沙等杂质，至无可见泥沙为止，然后将刷下的泥沙等杂质称重，按式（1）计算。

$$x(\%) = \frac{m_2}{m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中： x —— 龙须菜样品中泥沙和杂质的含量；

m_1 —— 龙须菜样品的质量，g；

m_2 —— 泥沙等杂质的质量，g。

4.2.3 粗蛋白的测定

按 GB 5009.5 中的规定执行。

4.2.4 多糖的测定

按附录A的方法执行。

4.3 污染物限量指标检验

4.3.1 汞的测定

按GB 5009.17中的规定执行。

4.3.2 铅的测定

按GB 5009.12中的规定执行。

5 检验规则

5.1 产品应由生产单位的检验部门检验合格，出具合格证，方准出场。

5.2 组批

同一养殖场，同一批收获加工的龙须菜为一个检验批。如不能确定加工状况时可按同时交收的数量以1 t为一检验批。

5.3 抽样方法

在每批产品中按0.1 % 随机抽样，抽取用于检验的样品不少于1 kg。

5.4 检验分类

5.4.1 出场检验

凡出场的产品都应进行感官要求判定，水分、杂质和净含量的检验。

5.4.2 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，要进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- b) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 正常生产每年至少进行一次；
- e) 本次检验结果与上一次检验有较大差别时；
- f) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检验项目的结果全部符合标准要求时，则该批产品判定为合格。

5.5.2 检验结果中感官要求和理化指标中有一项不合格的，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

5.5.3 卫生指标中有一项不符合本标准要求时，则该批产品判为不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

每件食用干龙须菜的外包装上应有标志，并标示产品名称、生产场名、场址、净含量、包装日期和产品标准号等标志。

6.2 包装

食用干龙须菜产品的包装材料应符合食品包装材料的卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，在运输过程中应注意防雨及防潮。

6.4 贮存

产品应贮存于干燥、阴凉、通风的库房内，堆垛时应注意垛底和中间的通风，防止受潮。

附 录 A (资料性附录)

多糖的测定方法——苯酚-硫酸比色法

A.1 标准曲线的制作

精密称取 105℃干燥至恒重的葡萄糖 20 mg,用蒸馏水溶解,转移至 500 ml容量瓶中,稀释至刻度,制成标准溶液。吸取标准葡萄糖溶液 0.2 ml,0.4 ml,0.6 ml,0.8 ml,……,1.8 ml分别移入带刻度的试管中,加蒸馏水使每管总体积为 2 ml。同时吸取 2 ml蒸馏水作为空白对照。然后,分别加入 1 ml 5 %苯酚溶液,混匀后,快速加入 5 ml的 95 %硫酸溶液(控制在 15 s~20 s内加完),摇匀,室温放置 5 min后,置沸水浴中加热 15 min,冷却至室温,于 490 nm波长下进行比色。测得的吸光度对标准葡萄糖浓度作出标准曲线。

A.2 样品含量测定

A.2.1 准确称取 105℃干燥至恒重的粉碎龙须菜 2 g,加 80 %乙醇 100 ml回流提取 1 h,趁热过滤,残渣用 80 %热乙醇洗涤 3 次,然后水浴挥尽乙醇。残渣加蒸馏水 100 ml,沸水提取 1 h,趁热过滤,滤渣用热蒸馏水洗涤 3 次,滤液移入 250 ml容量瓶,放冷后定容备用。

A.2.2 精密吸取上述样品液 1.0 ml,置 50 ml容量瓶中,加蒸馏水稀释至刻度,摇匀,为供试液。精密吸取供试液 1.0 ml,按照标准葡萄糖溶液的比色方法操作,测吸光度,再从标准曲线上查得相应的糖浓度。

A.3 结果计算

按下列公式进行计算。

$$\text{多糖含量 (\%)} = \frac{C \times 250 \times 50 \times 0.9}{W} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中: C——标准曲线上查得的糖浓度, mg/ml;

W——样品的重量, mg;

0.9——校正系数。