

DB 4405

汕头市地方标准

DB 4405/T 36—2019

代替 DB 440500/T 36-2010

紫菜质量

2019 - 03 - 06 发布

2019 - 03 - 15 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《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》进行修订。

本标准与DB 440500/T 36-2010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”的部分内容；

——修改了“感官要求”的部分内容；

——修改了“感官检验”的部分内容。

本标准由原汕头市海洋与渔业局提出。

本标准由汕头市海洋与水产研究所、汕头市澄海区凤翔街道莱芜紫菜协会起草。

本标准主要起草人：杨晓、王岳声、许晓能、李春晓、廖烈金、马庆涛、陈楷亮、郑国素、林雄。

本标准于2010年首次发布，本次为第一次修订。

紫菜质量

1 范围

本标准规定了紫菜质量的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、使用说明书、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于汕头市辖区内薄饼状干紫菜的生产、检验和销售。

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，仅所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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5296.1 消费品使用说明 第1部分：总则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

干紫菜

以紫菜原藻为原料，经过淡水清洗、去杂、成型等预处理，采用晒干、热风干燥等工艺除去所含大部分水分制成的紫菜产品。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

4.2 水分指标

水分含量 $\leq 14\%$ 。

4.3 定量包装要求

定量包装商品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

项目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
外观	藻体细嫩，菜饼厚薄均匀。	藻体较细嫩，菜饼厚薄均匀。	藻体较粗，菜饼厚薄较均匀，允许有小缺角。
色泽	呈黑紫色，有光泽。	呈深紫色，较有光泽。	呈褐紫色，略有光泽。
气味及滋味	具有坛紫菜固有的香味与滋味，无异味，无霉味。		
杂质	无细沙、贝壳、草竹屑等杂质，允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻。		

5 检验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，用目测、鼻嗅、手搓等方法进行检验。

5.2 水分检验

按 GB 5009.3 规定执行。

5.3 净含量的检验

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一养殖场，同一批收获加工的紫菜为一个检验批。

6.2 抽样方法

在每批产品中按 0.1 % 随机抽取，抽取的数量应不少于 1 kg。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应由生产单位的检验部门检验合格，方准出厂。
出厂检验项目为本标准中的感官要求、水分、净含量、包装、标签。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

正常生产每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- 新建养殖场养殖的紫菜产品；
- 养殖条件发生变化可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验样品应在出厂检验合格品中随机抽取。

6.5 判定规则

检验结果中，若出现感官、净含量指标有一项不合格时，则判该批产品为不合格品；若仅有其它指标不合格时，允许从该批产品中加倍数量重新抽样，对不合格项目进行复检，并以复检结果为准。

7 标签、标志、使用说明书

7.1 标签、标志

产品应有标签和标志，并应符合 GB 7718 的有关规定。

7.2 使用说明书

使用说明书应符合 GB/T 5296.1 中的有关规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

产品的包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应的卫生标准要求 and 有关规定。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，严禁与有毒有异味的物品混运。运输时应避免日晒、雨淋。

8.3 贮存

产品应密封存放于清洁、卫生、阴凉、干燥环境下，不得与有毒有异味的物品混杂存放。
