

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团体标准

T/NAXNTCPXH 01—2026

地理标志产品质量要求 南澳紫菜

Quality requirements for product of geographical indication -Nanao nori

（征求意见稿）

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

南 澳 县 农 特 产 品 协 会
汕 头 市 标 准 化 协 会 发布

目 录

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地范围 1

5 产地环境 2

6 技术要求 2

7 质量要求 3

8 检验方法 3

9 检验规则 4

10 标志、标签 4

11 包装、运输和贮存 4

附录 A 5

参考文献 6

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。

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这些专利的责任。

本文件由南澳县农特产品协会提出并归口。

本文件起草单位：汕头大学、汕头市标准化协会、南澳县农特产品协会。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

地理标志产品质量要求 南澳紫菜

1 范围

本文件规定了南澳紫菜的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于使用“南澳紫菜”地理标志证明商标的产品生产、加工、流通、检验，也适用于“南澳紫菜”地理标志证明商标的保护和管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 17924 地理标志产品质量要求标准编制通则
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 2082 坛紫菜

3 术语和定义

GB/T 17924、SC/T 2082界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南澳紫菜 Nanao nori

在地理标志证明商标保护范围(广东省汕头市南澳县)内，以南澳海域养殖的紫菜原料，经清洗、脱水、切碎、定型、晾晒或烘干等工艺制成的紫菜产品。

4 产地范围

使用“南澳紫菜”地理标志证明商标的产品的保护范围限于国家知识产权局 2020 年第 1717 期商标公告批准的生产地域范围，为广东省汕头市南澳县所辖行政区域（东经 116° 56′ -117° 09′，北纬 23° 23′ -23° 29′）所属海域，海域面积约 4000 平方公里，具体区域包括南澳岛主岛及南澎列岛、

勒门列岛周边海域。范围图示见附录 A。

5 产地环境

“南澳紫菜”地理标志证明商标的保护范围广东省汕头市南澳县，地处广东省东部、闽粤交界、南海与台湾海峡交界的海域，北回归线自东向西贯穿主岛。南澳岛海区潮流畅通，沿岸水质符合国家一类和二类海水水质标准，无工业污染。海区营养盐含量丰富，海水温度在 12℃-30℃之间，年平均水温 22℃，海水盐度在（25-30）‰的范围。以上自然环境条件有利于南澳紫菜的正常生长，形成独特的产品风味。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 紫菜

主原料为保护范围海域养殖的坛紫菜，原料应符合 GB 19643 的规定。

6.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

6.2 加工要求

6.2.1 工艺流程

6.2.1.1 手工工艺流程

紫菜原料前处理→手工挑拣杂质→淡水清洗→脱水→定型→晾晒→包装。

6.2.1.2 机械工艺流程

紫菜原料前处理→机器挑拣杂质→淡水清洗→脱水→定型→机械烘干→包装。

6.2.2 工艺要求

6.2.2.1 原料接收

原料要求藻体新鲜完整，色泽光亮正常，无腐烂异味。每一批次的原料必须经检验合格方可接收。

6.2.2.2 原料加工与保存

原料紫菜进场后应在（6-8）h 内加工完毕，加工前应在（12-20）℃的条件下保鲜。原料紫菜进场后不立即加工时，应经过脱水后存放在-15℃以下的冷库中。

6.2.2.3 原料前处理

先将原料紫菜用海水或者淡水清洗干净，清洗过程中水温应控制在 25℃以下。

6.2.2.4 挑拣

挑拣方式包括以下两种：

- a) 手工挑拣：用人工挑拣出紫菜原料中混杂的塑料绳等杂质；
- b) 机械挑拣：通过机械方法对紫菜产品中的各种杂质进行分离和挑拣。

6.2.2.5 淡水清洗

将除杂后的适量紫菜放入洗净的容器中，加入洁净的淡水进行清洗，直至流出的淡水未见泥沙

等杂物。

6.2.2.6 脱水

将洗净后的紫菜原料用网袋装袋，用离心机或者脱水机进行脱水（5-10）min。

6.2.2.7 定型

用人工或者机械用直径为（18-25）cm 的圆形塑料模具将脱水后的紫菜原料进行定型处理。

6.2.2.8 干燥

将定型后的紫菜圆饼经过阳光自然晾晒或者经过烘干生产线进行烘干。

6.2.2.9 包装

将干燥完成的紫菜圆饼及时收集并用密封袋包装后避光保存，温度应低于 25℃。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
颜色	呈黑色或者黑褐色
色泽	光亮
形态	菜条均匀，无泥沙等杂质
气味	味道鲜美无异味

7.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 32.0
谷氨酸/(g/100g)	≥ 3.13
甘氨酸/(g/100g)	≥ 1.85

7.3 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

取适量的紫菜样品在良好的光线下，肉眼观察其形态、色泽、有否外来杂质，检查是否有异味。

8.2 理化指标

8.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.2.2 谷氨酸和甘氨酸

按 GB 5009.124 规定的方法测定。

8.2.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同日或同一班次、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和数量

从生产厂成品库抽取。抽样数量应不少于 4 袋(总量不少于 2 kg)。

9.3 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时,判定该批产品合格。出厂检验中若出现不合格项,可在同批产品中加倍抽样复验,复验仍不合格,按实测结果判为不合格。

9.4 型式检验及判定规则

型式检验项目全部符合本文件感官要求、理化指标和净含量要求时,判定该批产品型式检验合格。检验项目如有不符合本文件要求时,可以在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检,以复检结果为准;如复检结果中仍有一项不合格,则判该批产品不合格。

10 标志、标签

10.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号,并应同时使用经国务院知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

10.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定;包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装、运输和贮存

11.1 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全相关规定。产品采用复合塑料膜(袋)应符合 GB 4806.13 的规定,其他直接接触食品的包装材料和容器应符合 GB 4806.1 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

11.2 运输及贮存

应符合 GB 31621 的规定。

附 录 A

(规范性附录)

南澳紫菜地理标志证明商标保护范围图

南澳紫菜地理标志证明商标保护范围见图A. 1。



注1：此地图为汕头市自然资源局监制，广东省地图院编制，审图号：粤DS（2021）009号，出版日期：2021年8月。

注2：南澳县行政区划边界自2020年7月至今无调整。

图A. 1 南澳紫菜地理标志证明商标保护范围图

参 考 文 献

- [1] 集体商标、证明商标注册和管理规定（国家知识产权局令第79号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-