



中华人民共和国国家标准

GB 19643—2016

食品安全国家标准 藻类及其制品

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 19643—2005《藻类制品卫生标准》及第 1 号修改单。

本标准与 GB 19643—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 藻类及其制品”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官指标;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

藻类及其制品

1 范围

本标准适用于可食用的藻类及其制品。

2 术语和定义

2.1 藻类

一类水生的没有真正根、茎、叶分化的最原始的低等植物。多数为海水藻类,如海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜等;少数为淡水藻类,如螺旋藻等。

2.2 藻类制品

以藻类为主要原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的产品。

2.2.1 即食藻类制品

以藻类为主要原料,按照一定工艺加工制成的可直接食用的藻类产品。

2.2.2 藻类干制品

以藻类为主要原料,进行选剔、清洗等预处理,采用自然干燥或机械干燥的方法除去藻类组织中大部分水分,添加或不添加辅料制成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,供直接食用的藻类及其制品还应用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无霉斑、无变质,无正常视力可见外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 即食藻类制品微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 即食藻类制品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	20	30	GB 4789.3
霉菌 ^b /(CFU/g) ≤	3×10^2				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅限于即食藻类干制品。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。