

# 团 体 标 准

T/CNFIA 134—2021

---

## 海 带 粉

**Kelp noodles**

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

中国食品工业协会 发布

## 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。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山东海之宝海洋科技有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：山东海之宝海洋科技有限公司、大连海洋大学、荣成成山鸿源水产有限公司。

本文件主要起草人：刘晓勇、何云海、许玲玉、刘舒、汪秋宽、王少茜、任丹丹、李想、李晓旭。

# 海 带 粉

## 1 范围

本文件界定了海带粉的定义,规定了海带粉分类、原辅料要求、加工要求,以及感官指标、理化指标、安全指标和净含量要求,描述了相应的检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于海带粉生产者声明产品的符合性或作为生产者与采购方签署贸易合同的依据,也可作为市场监管或认证机构认证的依据。

## 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物的限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3211 盐渍裙带菜
- SC/T 3212 盐渍海带

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 海带粉 kelp noodles

新鲜或盐渍海带为主要原料,添加或不添加新鲜或盐渍裙带菜、石花菜等的一种或几种,添加或不添加食用盐、食用淀粉、加工助剂氯化钙、食品添加剂山梨酸钾等辅料,经预处理(分选、清洗等)、切割、浆化、成型、清洗、包装、杀菌或不杀菌等工艺而制成的产品。

## 4 分类

产品按贮存条件不同分为:非冷冻型(在阴凉、通风干燥或 0℃~10℃条件下贮存的产品)和冷冻型(在-10℃以下条件下贮存的产品)。

## 5 要求

### 5.1 原辅材料要求

#### 5.1.1 鲜海带、裙带菜、石花菜

应选用色泽正常、鲜度良好、无腐烂、无污染的原料,并应符合 GB 19643 的规定。

#### 5.1.2 盐渍海带

应符合 SC/T 3212 的规定。

#### 5.1.3 盐渍裙带菜

应符合 SC/T 3211 的规定。

#### 5.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

#### 5.1.5 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

#### 5.1.6 氯化钙

应符合 GB 1886.45 的规定。

#### 5.1.7 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39 的规定。

#### 5.1.8 食品添加剂

食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.1.9 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 5.2 加工要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品特有的黄绿色、深绿色或墨绿色色泽
组织形态	呈条状,同种产品均匀一致
风味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味
口感	口感爽滑、柔韧有弹性、不黏牙
杂质	无正常视力可见外来杂质

### 5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	非冷冻型	冷冻型
氯化物(以 $\text{Cl}^-$ 计)/%	$\leq 4.0$	
淀粉/(g/100 g)	$\leq 12$	
固形物/(g/100 g)	$\geq 65$	$\geq 20$
剪切力/N	0.2~2.0	
硬度/N	2.5~9.0	
弹性/mm	$\geq 0.7$	

### 5.5 安全指标

#### 5.5.1 污染物

铅限量应符合表 3 的规定,其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 3 铅限量指标

项 目	指 标
铅(以干重计)/(mg/kg)	$\leq 0.9$

#### 5.5.2 微生物

应符合 GB 19643 的规定。

### 5.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 产品试样制备

在室温 18℃~25℃ 条件下,保持产品包装完整,放置 1 h~2 h,冷冻型产品应采用流动水解冻后再放置。

### 6.2 感官检验

将试样平摊于白瓷盘内,于自然光下观察其色泽、组织形态、杂质,闻气味,品尝其滋味及口感。

### 6.3 理化检验

#### 6.3.1 氯化物

按 GB 5009.44 的规定执行。

#### 6.3.2 淀粉

按 GB 5009.9 的规定执行。

#### 6.3.3 固形物

按 GB/T 10786 的规定执行。

#### 6.3.4 剪切力

采用 TMS 质构仪,选用单刀剪切模式进行剪切力的测定,选取轻型检测刀刃型探头,设置测量程为 25 N,测试速度为 1.00 mm/s,回程速度为 1.00 mm/s,触发力为 0.037 5 N,探头回到样品上方距离为 10 mm。取单根 10 cm 海带粉样品置于载物平台上,中心对准探头。当探头恒速剪切至海带粉样品瞬间断裂时质构仪读数为测得的剪切力,检测结果以三根海带粉测量的平均值表示。

#### 6.3.5 硬度

采用 TMS 质构仪,选用 TPA 全质构分析模式进行硬度的测定,选取直径 12.7 mm 的柱形探头,设置测试量程为 25 N,测试速度为 1.00 mm/s,回程速度为 1.00 mm/s,触发力为 0.037 5 N,形变量为 70%,探头回到样品上方距离为 10 mm。取单根 10 cm 海带粉样品固定于载物平台上,中心对准探头。当探头恒速挤压海带粉样品时质构仪读数为测得的硬度,测结果以三根海带粉测量的平均值表示。

#### 6.3.6 弹性

采用 TMS 质构仪,选用 TPA 全质构分析模式进行弹性的测定,选取直径 12.7 mm 的柱形探头,设置测试量程为 25 N,测试速度为 1.00 mm/s,回程速度为 1.00 mm/s,触发力为 0.037 5 N,形变量为 70%,探头回到样品上方距离为 10 mm。取单根 10 cm 海带粉样品固定于载物平台上,中心对准探头。当探头恒速挤压海带粉样品时质构仪读数为测得的弹性,检测结果以三根海带粉测量的平均值表示。

### 6.4 安全指标检验

#### 6.4.1 污染物

按 GB 2762 的规定执行。

#### 6.4.2 微生物

按 GB 19643 的规定执行。

#### 6.5 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一次投料,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一批。

#### 7.2 抽样

依据批量,按照 GB/T 30642 规定的方法,对同一批次产品随机抽样,抽样应满足出厂检验项目及备份样品需要。

#### 7.3 检验分类

##### 7.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量部门执行。检验项目为感官指标、氯化物、固形物、净含量。检验合格签发质量合格证方可出入库或出厂。

##### 7.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次,遇有下列情况之一时也应进行型式检验,型式检验项目为本文件规定的全部项目。

- a) 新产品投产前。
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时。
- d) 停产半年及以上,再恢复生产时。
- e) 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 7.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时,判定为合格。

检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

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。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装应采用塑料袋包装,并应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 产品外包装应采用瓦楞纸箱,并应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味,便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

产品运输温度应与产品相适应,运输工具应清洁无污染,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混运。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 非冷冻型产品可贮存在阴凉、通风干燥成品库或 0℃~10℃的成品库中,冷冻型产品应贮存在-10℃以下成品库内;离地离墙 10 cm 以上存放,应防晒、防潮,严禁与有毒、有异味、易挥发、有腐蚀性的污染物品共存一室。

8.4.2 在上述规定贮存条件下,产品保质期应符合产品标签的规定。

---