

中华人民共和国国家标准

速 食 海 带

Instant kelp

GB/T 11784-1989

1 主题内容与适用范围

本标准规定了速食海带的技术要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、运输、储存要求。

本标准适宜用于以鲜海带（*Laminaria japonica* Aresch）或淡干海带为原料经洗刷、切割、热烫或熟化、干燥制成的熟干品或调味熟干品。

2 引用标准

- GB 317 白砂糖
- GB 2716 食用植物油
- GB 2720 味精
- GB 4789.1~4789.28 食品卫生微生物学检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749.3 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- SC 17 淡干、盐干海带

3 技术要求

3.1 感官指标见表1:

表 1

项 目	熟干海带		调味熟干海带
	一等品	二等品	合格品
色 泽	绿色、绿褐色、褐色		绿色、褐色
组织形态	由海带平直部制成，形状均一，经水发后，无僵硬感	形状较均一	形状较均一
滋 味	海带固有滋味		咸、甜适宜，味正常
杂 质	无		

3.2 理化指标见表2:

表 2

项 目	熟干海带		调味熟干海带
	一等品	二等品	合格品
净 重	每袋装量允许公差 $\pm 2\%$ ，但每箱不得低于标示净重		每外袋装量允许公差 $\pm 2\%$ ，但每箱不得低于标示净重
碎屑率，%	≤ 1	≤ 2	—
水分，%	≤ 15	≤ 18	≤ 29
盐分（以NaCl计），%	—		≤ 20

3.3 细菌指标见表3:

表 3

项 目	熟干海带		调味熟干海带
	一等品	二等品	合格品
细菌总数，个/g	—		≤ 3000
大肠菌群，个/100g	—		≤ 30
致病菌	不得检出		

3.4 原辅材料质量要求

3.4.1 海带：鲜海带品质良好，不带黄白边，淡干海带应符合SC 17规定。

3.4.2 食用盐：应符合GB 5461规定。

3.4.3 白砂糖：应符合GB 317规定。

3.4.4 味精：应符合GB 2720规定。

3.4.5 食用植物油：应符合GB 2716规定。

3.4.6 生活饮用水：应符合GB 5749.3规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将试样平摊于白搪瓷盘内，按表1逐项进行。

4.2 净重检验

拆开样品袋，将内容物用感量为0.5g的天平称量，求得净重。

4.3 碎屑率检验

将熟干海带的试样混匀后，抖下长度不足5mm的海带碎屑，样品和碎屑用感量为0.2g的天平称量。

碎屑率按式（1）计算：

$$X_1 = (m_1/m_0) \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中： X_1 —— 碎屑率，%；

m_0 —— 样品重，g；

m_1 —— 碎屑重，g。

4.4 水分检验

按GB 5009.3规定进行。

4.5 盐分（以NaCl计）检验

按GB 5009.44中第12.2条规定进行。

4.6 细菌检验

按GB 4789.1~4789.28有关部分进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官指标、净重、碎屑率、水分、盐分、细菌。

出厂检验由生产单位的质量检验部门进行，产品凭检验合格证入库或出厂。

5.1.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a. 原辅材料的来源或品种有变化时；
- b. 正常生产后，每10天周期性检验一次；
- c. 产品停产后，恢复生产时或更换花色品种时。

型式检验可由生产单位质量检验部门进行，试验项目为本标准中规定的全部技术要求。

5.2 抽样与组批规则

5.2.1 批的划分

每日或每班生产量为—检查批，产品质量不稳定时，可划分为若干小批作为检查批。

5.2.2 抽样方法

按产品名称、批次、生产日期抽取样品，按批量的4%抽取抽检箱，零数整计，最低抽检箱为两箱，再从中抽取5%样品袋，零数整计，从每袋中抽取相同量混合，供检验与备查用。

5.3 检验结果判定

对每批产品进行感官、理化和细菌检验，细菌检验结果如不符合本标准技术要求，则整批产品为不合格品；其他项目检验结果如不符合本标准技术要求，可加倍重新抽样复验不符合要求的项目，如仍不符合要求，则整批产品为不合格品，超保质期限的产品，应重新按检验结果再次判定。

6 包装、标志、运输、储存

6.1 包装

6.1.1 内包装要求

采用食用塑料袋内外二次包装或复合塑料袋一次包装，袋封口必须严密，装入纸箱要求放置平整。

6.1.2 外包装要求

采用纸板箱或瓦楞板箱。箱底、盖用粘合剂粘固，再用封箱纸带粘牢，纸带须平、直。长途运输，箱外应打包带二道。

6.2 标志

6.2.1 内包装要求

袋外面应标志明显，其内容须符合GB 7718中第3章的有关规定。

6.2.2 外包装要求

箱外面应标明产品名称、规格、数量、批号、生产日期、厂名、厂址等项，箱外两头应标明储运中注意防潮等规定的图示、文字标志。

6.3 运输

产品用清洁干燥的运输工具运送，防止水湿雨淋，不得与潮湿、有毒、有害、有异味的货物混运。

6.4 储存

6.4.1 储存要求

产品应放在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库中，不得与潮湿、有异味的食品混存，不得与有毒、易腐物品堆放在一起。

6.4.2 保质期

熟干海带：一等品保质期限为一年，合格品保质期限为半年。

调味海带：保质期为二个月。

附加说明：

本标准由农业部水产局提出,由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准由山东省海洋水产研究所负责起草。

本标准起草人王炳策、王富南、张秀珍。