

ICS 67.040
X 80



中华人民共和国国家标准

GB/T 23596—2009

海 苔

Instant seaweed

2009-04-14 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、广东喜之郎集团有限公司、江苏省紫菜协会、福建亲亲股份有限公司、波力食品工业(昆山)有限公司、连云港雅玛珂紫菜有限公司、你口四洲(汕头)有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、黄湛深、徐家达、蔡志平、吴宏亮、吕英霞、陈港兴、张渤、孙佳江。

海 苔

1 范围

本标准规定了海苔的产品分类、技术要求、生产过程控制、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于海苔产品的生产、流通和监督检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 19643 藻类制品卫生标准
- GB/T 23597 干紫菜

3 产品分类

3.1 调味海苔(调味紫菜)

以干紫菜为主要原料，添加食用调味料等辅料，经烘烤、调味、干燥等工艺制成的可直接食用的食品。

3.2 烤海苔(烤紫菜)

以干紫菜为原料，经烘烤而制成的可直接食用的食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 干紫菜

干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

4.1.2 其他原辅材料

其他原辅材料应符合相应的产品标准、卫生标准以及有关规定。

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。