

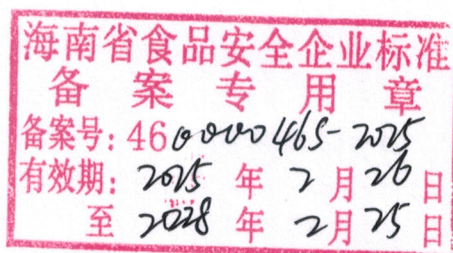
ICS 67.080.20
X 26

Q/HNHY

海南省食品安全企业标准

Q/HNHY 0002S—2025

盐角草浆



2025-02-26 发布

2025-03-01 实施

海南海渔生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准由海南海渔生物科技有限公司提出。

本标准由海南海渔生物科技有限公司起草。

本标准同时适用于海南省诚农科技有限公司（地址：海南省海口市秀英区丘海一横路东方洋粮食储备库9号仓）；海南国药双成健康科技有限公司（地址：海南省海口市江东新区海涛大道1001号海口经济学院创新创业大厦3楼3A704）；北京高科健业医学研究院（地址：北京市大兴区盛坊路1号院3号楼2层207号）。

本标准主要起草人：陈佩福、冯立田、李昂、石敏、贾争彦、李静、周亚晶。

本标准为首次发布。

盐角草浆

1 范围

本标准规定了盐角草浆的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜盐角草（拉丁名：*Salicornia* spp.，又名海蓬子、海虫草）为主要原料，经前处理、打浆、浓缩或不浓缩、杀菌或不杀菌、包装、速冻等生产工艺制成的盐角草浆（也可命名：海蓬子浆、海虫草浆）的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 盐角草原浆

以新鲜盐角草为主要原料，经前处理、打浆、杀菌或不杀菌、包装、速冻等工艺制成的盐角草原浆（也可命名：海蓬子原浆、海虫草原浆）。

3.2 盐角草浓缩浆

以新鲜盐角草为主要原料，经前处理、打浆、浓缩、包装、速冻等工艺制成的盐角草浆（也可命名：海蓬子浓缩浆、海虫草浓缩浆）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜盐角草：应无虫害、无腐烂、无变质，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 中蔬菜的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	解冻后应具有相应产品品种应有的色泽	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有相应产品品种特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为浆状或汁液状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	原浆	浓缩浆	
蛋白质, g/100g $\geq$	2.0	3.0	GB 5009.5
铅（以Pb计）, mg/kg $\leq$	0.02	0.4	GB 5009.12
注：样品解冻后再检测。			

4.4 微生物限量

4.4.1 有杀菌、浓缩工艺产品应符合表 3 的规定。

4.4.2 没有杀菌工艺产品应符合表 4 的规定。

表 3 杀菌、浓缩工艺产品微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌和酵母，CFU/mL ≤	10 ²				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：样品的处理及采集是解冻后按GB 4789. 1及 GB 4789. 25 执行。					

表 4 不杀菌产品微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：样品的处理及采集是解冻后按GB 4789. 1及 GB 4789. 25 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881、GB 31646 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、蛋白质、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；

- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用铝塑复合袋包装或塑料袋应分别符合GB 4806.13或GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁，速冻产品装运前，应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输过程中温度不应高于 -18°C （除霜外），产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。