

ICS 67.040  
X 80



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23596—2009

GB/T 23596—2009

## 海 苔

Instant seaweed

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
海 苔  
GB/T 23596—2009

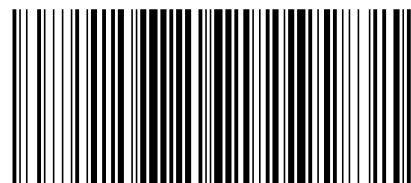
\*  
中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn  
电话:68523946 68517548  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*  
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字  
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

\*  
书号: 155066·1-37566 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 23596-2009

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  
中国国家标准化管理委员会 发布

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有品种应有的色泽;其中烤紫菜应呈绿色
滋味和口感	具有品种固有的香脆滋味
杂质	无正常视力可见的不可食用的外来异物

## 4.3 理化要求

产品的理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/% ≤	5.0

## 4.4 污染物要求

产品中污染物指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	应符合 GB 19643 的规定
无机砷/(mg/kg)	
甲基汞(以鲜重计)/(mg/kg)	
多氯联苯	

## 4.5 微生物要求

产品中微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100 g)	应符合 GB 19643 的规定
霉菌/(CFU/g)	
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	

## 4.6 食品添加剂和食品营养强化剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 5 生产过程控制

生产企业在加工过程中应符合 GB 14881 的规定,并推荐建立危害分析和关键点(HACCP)控制体系。

## 6 试验方法

## 6.1 感官要求

目测品尝。

## 6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

## 6.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

## 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。