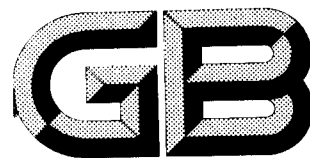


UDC 664.97
X 20



中华人民共和国国家标准

~~GB 11784-89~~

SC/T 3301-1989

速 食 海 带

Instant kelp

1989-11-06 发布

1990-07-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

GB 11784—89

速 食 海 带

Instant kelp

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: