



备案号：360874S-2024
备案日期：2024年10月9日
有效期至：2029年10月8日

Q/JXNT

江西省食品安全企业标准

Q/JXNT 0004S-2024

海萃素™海藻粉

2024-08-20 发布

2024-08-20 实施

新琪安科技股份有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 要求.....	1
4 食品添加剂和（或）食品营养强化剂.....	2
5 生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	3

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.8mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“藻类及其制品(藻类制品(螺旋藻制品除外))”项下铅限量（以Pb计）1.0 mg/kg。

本标准起草单位：新琪安科技股份有限公司。

本标准主要起草人：钟旭东 卢旗兵 万智欣 黄冬根。

本标准批准人：王小强。

海萃素™海藻粉

1 范围

本标准规定了海萃素™海藻粉的要求、食品添加剂和（或）食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以可食用的海藻为主要原料，经清洗、添加或不添加酶制剂煮制或不煮制、浓缩、干燥、粉碎等工序，添加或不添加麦芽糊精、食糖等辅料混合制成的非即食型海萃素™海藻粉产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- NY/T 1709 绿色食品藻类及其制品
- 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（2023）第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 可食用的海藻

应符合 GB 19643、NY/T 1709 的规定。

3.1.2 食品用酶制剂

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 麦芽糊精

应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.5 食糖

应符合 GB 13104 的规定

3.1.6 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	浅黄色至乳白色或灰白色粉末	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和外观,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味及气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定,其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总膳食纤维(占干物质)/ (%) \geq	50	GB 5009.88
水分/ (%) $<$	12.0	GB 5009.3
总灰分/ (%) $<$	25.0	GB 5009.4
铅/(mg/kg) \leq	0.8	GB 5009.12

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定,其他微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	20	30	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	3 × 10 ²				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.4 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规定的方法测定。

4 食品添加剂和（或）食品营养强化剂

4.1 食品添加剂和（或）食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂和（或）食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、总膳食纤维、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- 原、辅料来源发生变化时；
- 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- 更换主要生产设各时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1、GB4806.7 的规定。

7.2.2 包装要求:应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下,且包装完好,产品的保质期按产品包装标注执行。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：海萃素™海藻粉，标准编号为：Q/JXNT 0004—2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

新琪安科技股份有限公司