

团体标准

T/SZS XXXX—2023

供深食品 昆布

Shenzhen quality food—Kelp

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 昆布

1 范围

本文件规定了供深食品 昆布的术语和定义、安全要求、净含量、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本文件适用于昆布。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- SB/T 11182 中药材包装技术规范
- T/SZS 1330 供深食品 藻类及其制品质量安全基础要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

昆布 keip
海带科植物海带或翅藻科植物昆布的干燥叶状体。

4 技术要求

4.1 原料要求

应当夏、秋两季采捞。

4.2 感官要求

昆布的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
色泽	全体呈黑褐色或绿褐色，表面附有白霜。	《中华人民共和国药典》 2020年版一部
滋味、气味	气腥，味咸。	
形态	卷曲折叠成团状，或缠结成把。用水浸软则膨胀成扁平长带状，长	

	50 cm~150 cm，宽10 cm~40 cm，中部较厚，边缘较薄而呈波状。类革质，残存柄部扁圆柱状。卷曲皱缩成不规则团状。全体呈黑色，较薄。用水浸软则膨胀呈扁平的叶状，长宽约为16 cm~26cm，厚约1.6 mm；两侧呈羽状深裂，裂片呈长舌状，边缘有小齿或全缘。质柔滑。本品体厚，以水浸泡即膨胀，表面黏滑，附着透明黏液质。手捻分层。	
--	--	--

4.3 理化要求

昆布的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求	来源
水分/%	≤ 16	《中华人民共和国药典》2020年版一部
总灰分/%	≤ 46	
碘/%	≤ 0.2	
多糖（以岩藻糖（C ₆ H ₁₂ O ₅ ）计）/%	≤ 2	

4.4 安全要求

昆布的安全要求应符合T/SZS 1330的规定。

4.5 昆布的净含量

预包装产品的净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 标签和标识

6.1 标签应符合 GB 7718 的规定，还应注明原料产地，地理标志产品专用标志；

6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 包装、储存和运输

7.1 包装

包装应符合 SB/T 11182 的规定。

7.2 储存

应储存在清洁卫生、阴凉干燥、通风、防潮、防虫蛀、无异味的库房中，并定期检查贮存情况。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味；运输时应防雨、防潮、防暴晒，小心轻放；不得与有毒、易污染物品混装、混运。

深圳市深圳标准促进会团体标准

参 考 文 献

- [1] 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
 - [2] 中药材生产质量管理规范(国家药监局 农业农村部 国家林草局 国家中医药局令2022年第22号)
 - [3] 《中华人民共和国药典》2020年版一部
-

深圳市深圳标准促进会团体标准