

# 团体标准

T/SZS XXXX—2024

## 供深食品 海带

Shenzhen quality food—Kelp

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - 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 海带

## 1 范围

本文件规定了供深食品 海带的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输。

本文件适用于海带。

## 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  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30891 水产品抽样规范  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
NY/T 1709 绿色食品 藻类及其制品  
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

**干海带** Dried kelp

以鲜海带为原料，直接干或烘干的干海带产品。

### 3.2

**盐渍海带** Salted kelp

以鲜海带为原料，经漂烫、冷却、盐渍、脱水、切割或不切割等工序制成的产品。

### 3.3

**即食海带** Instant kelp

以鲜海带、干海带或盐渍海带为原料，经预处理、切割、熟化、调味、包装、杀菌等工艺制成的即食产品。

## 4 技术要求

### 4.1 感官要求

海带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
	干海带	盐渍海带	即食海带 <sup>a</sup>	
外观	叶体平直，无粘贴，无霉变，无花斑，无海带根	藻类表面光洁，无黏液	形状、大小基本一致	NY/T 1709
色泽	呈深褐色至浅褐色	呈墨绿色、褐绿色	呈棕褐色、褐绿色	
气味与滋味	具有本品应有气味，无异味		具有本品应有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质			
a 无涨袋、无胖听。				

4.2 理化要求

海带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
	干海带	盐渍海带	即食海带	
水分，%	≤ 18.0	≤ 68.0	—	NY/T 1709
氯化物(以 Cl 计)g/100 g	—	≤ 25.0	≤ 6.0	

4.3 安全要求

海带的安全要求应符合T/SZS 1330的规定。

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 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种的产品作为一个检验批。按批号抽样。

6.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定执行。

6.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、水分、氯化物、净含量、附盐等，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

### 6.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正常生产每6个月进行一次；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 原料变化或生产工艺有较大改变可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

### 6.3.3 判定规则

6.3.3.1 检验项目全部符合标准要求，则判该批产品为合格品。

6.3.3.2 感官检验所检项目全部符合 4.1 的规定，合格样本数符合 GB/T 30891 中附录 A 规定，则判本批合格。

6.3.3.3 所检项目中若有 1 项指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。

6.3.3.4 所检项目中若有 2 项或 2 项以上指标不符合标准规定时，则判本批产品不合格。

## 7 标签和标识

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。散装销售的产品应有同批次的产品质量合格证书。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

8.1.1 应符合 NY/T 658 的规定。所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，符合相关食品安全国家标准的规定。

8.1.2 产品应密封包装，一定数量的小袋装入大袋(或盒)，再装入纸箱中。箱中产品应排列整齐，并放入产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

### 8.2 储存

8.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

8.2.2 应储存在温度不高于-10℃的冷库中。储存库应清洁、卫生、无异味，有防鼠防虫设施，并防止有害物质污染和其他损害。

8.2.3 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，并用木板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

### 8.3 运输

应符合 NY/T 1056 的规定。运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止受潮、日晒、虫害以及有害物质的污染，防止包装损坏，不得靠近或接触腐蚀性物质，不得与有毒有害及气味浓郁物品混运。

---

深圳市深圳标准促进会团体标准