

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 腌渍藻类

Shenzhen quality food evaluation criteria—Pickled algae

深圳市深圳标准促进会 发布

2021 年 03 月 12 日

目次

前 言.....II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 检测指标的分类原则.....1

4 检测指标分类.....1

4.1 一类指标.....1

4.2 二类指标.....2

4.3 三类指标.....3

5 抽样检验方法.....3

5.1 抽样方法.....3

5.2 检验方法.....3

前 言

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：深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：曾淑君、罗冯、温利峰、王晓娅、郭靖婷、朴美善、程曦、何嘉燕、丁泽林、梁乔玲、吴雪莹、苏燕君。

本文件为首次制定。

供深食品评价细则 腌渍藻类

1 范围

本文件规定了供深食品 腌渍藻类评价的检验检测指标分类的原则及分类。
本文件适用于腌渍藻类的评价。

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 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- 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
- 香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（香港规例第132V章）

3 检测指标的分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的风险等级，以及食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，结合供深食品评价工作需要，确定供深食品 腌渍藻类检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为必检项，二类指标为监测项，三类指标为鼓励项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅（Lead）	1/2 ^a	GB 2762
食品添加剂使用 量g/kg	食品安全国家标准要求		
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）（Aspartame）	0.3	GB 2760
	脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）（Dehydroacetic acid, sodium dehy droacetate）	0.3	
	三氯蔗糖（又名蔗糖素）（Sucralose）	0.3	
	山梨酸及其钾盐（Sorbic acid, potassium sorbate）	0.5	
	苯甲酸及其钠盐（Benzoic acid, sodium benzoate）	不得使用	

注1：a仅适用于螺旋藻制品。

表 2 一类指标-微生物要求

指标类别	物质名称	采样方案 ^a 及限量 (若非指定，均以/25 g或/25 mL表示)				来源
		n	c	m	M	
微生物限量	食品安全国家标准要求					GB 29921
	沙门氏菌 ^b （Salmonella）	5	0	0	—	
	副溶血性弧菌 ^b （Vibrio parahaemolyticus）	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	
	金黄色葡萄球菌 ^b （Staphylococcus aureus）	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	
	菌落总数 ^b （Total bacterial count）	5	2	3×10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	
	大肠菌群 ^b （Coliform bacteria）	5	1	20 CFU/g	30 CFU/g	
注1：a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。						
注2：b仅适用于即食藻类制品。						

4.2 二类指标

二类指标为监测项。企业如使用表5中所列的投入品和食品添加剂, 应在申请供深食品评价时提供投入品/食品添加剂的使用清单。

表 3 二类指标-理化要求

项目	指标	
	盐渍海带	盐渍裙带菜
盐分	≤25	≤25

表 4 二类指标-感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味, 无异味
状态	具有该产品应有的状态, 无霉斑、无变质, 无正常视力可见外来异物

表 5 二类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂使用量g/kg	食品安全国家标准要求		
	N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L- α -天门冬氨—L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）（Neotame）	0.01	GB 2760
	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）（Acesulfame potassium）	0.3	
	β -胡萝卜素（Beta-carotene）	0.132	
	乙二胺四乙酸二钠（Disodium ethylene-diamine-tetra-acetate）	0.2	
	亮蓝及其铝色淀（Brilliant blue,brilliant blue aluminum lake）	0.025	
	柠檬黄及其铝色淀（Tartrazine,tartrazine aluminum lake）	0.1	
污染物限量mg/kg	香港规例独有要求		
	砷（以无机砷表示） ^a （Arsenic (expressed as total arsenic)）	1	香港规例第132V章
注1：a仅适用于海藻。			
注2：“香港规例第132V章”指中国香港《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132章，附属法例V）。			

4.3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时，无须提供表6中所列指标的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表6所列的指标进行检测，并将结果提交深圳市深圳标准促进会。

表 6 三类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂使用量g/kg	食品安全国家标准要求		
	双乙酰酒石酸单双甘油酯(Diacetyl tartaric acid ester of mono(di) glycerides (DATEM))	2.5	GB 2760
	乳酸链球菌素(Nisin)	0.5	
	ε-聚赖氨酸盐酸盐(ε-Polylysine hydrochloride)	0.3	

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 1330《供深食品 藻类及其制品质量安全基础要求》第5章规定执行。