

Q/ZXG

云南珍鲜阁食品有限公司企业标准

Q/ZXG 0001 S—2026

代替 Q/ZXG 0001 S-2025

紫菜汤料

2026 - 01-06 发布

2026 - 01-08 实施

云南珍鲜阁食品有限公司

发布



前 言

我公司生产的紫菜汤料是以干紫菜为主要原料，配以或不配以脱水蔬菜、虾皮、调味料包（食用盐、复合调味料、香辛料、味精、鸡精调味料、食用香精、食糖、食用淀粉等原料制成）、食用油包、食品添加剂等其中一种或几种为辅料，经预处理、干燥或不干燥、配料或不配料、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南珍鲜阁食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/ZXG 0001 S-2025《紫菜汤料》

本标准主要起草人：方道密。



紫菜汤料

1 范围

本标准规定了紫菜汤料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干紫菜为主要原料，配以或不配以脱水蔬菜、虾皮、调味料包（食用盐、复合调味料、香辛料、味精、鸡精调味料、食用香精、食糖、食用淀粉等原料制成）、食用油包、食品添加剂等其中一种或几种为辅料，经预处理、干燥或不干燥、配料或不配料、包装等工艺加工制成的紫菜汤料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 产品分类

根据产品的食用方法不同分为：即食类、非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干紫菜：应符合 GB/T 23597、GB 19643 的规定

4.1.2 脱水蔬菜：应符合 NY/T 1045 的要求。

4.1.3 虾皮：应符合 SC/T 3205 的要求。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.9 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.11 食用油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 即食类微生物限量

- 4.6.1 干紫菜微生物限量应符合 GB 19643 的规定。
- 4.6.2 调味料包应符合 GB 31644 的规定。

4.7 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 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。



5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

四、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



云南珍鲜阁食品有限公司

方道密

备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2016年01月07日

2016年01月07日