

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 23597—2009

干 紫 菜

Dried laver

2009-04-27 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：宁波市产品质量监督检验所、上海水产大学、清华大学分析中心、福建省水产加工流通协会、江苏省紫菜协会、中国计量科学研究院化学计量与分析科学研究所、广东喜之郎集团有限公司、晋江阿一波食品工贸有限公司、宁波紫云堂水产食品有限公司、汕头市佳盛副食品有限公司、厦门新阳洲水产品工贸有限公司、温州星贝海藻食品有限公司、晋江市美味强食品有限公司、浙江孝心水产有限公司、北京吉天仪器有限公司、福建省晋江市安海三源食品实业有限公司。

本标准主要起草人：王全林、马家海、张新荣、黄健、戴卫平、韦超、黄湛深、李宁波、卢世良、杜绍亮、张福赐、潘峰、宋祖强、李孝新、刘霁欣、王裔增。

干 紫 菜

1 范围

本标准规定了干紫菜产品的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存。本标准适用于非即食干紫菜和速食干紫菜的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 3097 海水水质标准

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 19643 藻类制品卫生标准

GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范

SC/T 3016 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

干坛紫菜 *dried porphyra haitanensis*

以坛紫菜原藻为原料通过清洗、去杂、切碎、成型等预处理，采用了自然风干、晒干、热风干燥、红外线干燥、微波干燥、低温冷冻干燥等工艺除去所含大部分水分制成的坛紫菜产品。

3.2

干条斑紫菜 *dried porphyra yezoensis*

以条斑紫菜原藻为原料通过清洗、去杂、切碎、成型等预处理，采用了热风干燥、红外线干燥、微波干燥、低温冷冻干燥等工艺除去所含大部分水分制成的条斑紫菜产品。

3.3

僵斑 *stiff speckle*

在加工过程中因干燥不均衡而导致干紫菜片张表面形成的僵硬斑块。

3.4

菊花斑 *shrysanthemum-like speckle*

在加工过程中因干燥不完全而导致干紫菜片张表面形成类似菊花状的皱缩斑点。