



Q/QDH

青岛德慧海洋生物科技有限公司企业标准

Q/QDH 0033S-2022

海藻膳食纤维

2022-07-03 发布

2022-07-03 实施

青岛德慧海洋生物科技有限公司 发布



Q/QDH 0033S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由青岛德慧海洋生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨林。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年07月03日 12点13分



海藻膳食纤维

1 范围

本标准规定了海藻膳食纤维的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与储存。

本标准适用于海藻膳食纤维的生产、检验、储运和销售。

2 规范性引用文件

下列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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品重致病菌限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 5027	果蔬纤维
GB/T 22494	大豆膳食纤维粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 海藻膳食纤维

以可食用的海藻（如红藻类：麒麟菜、江蓠等，褐藻类：裙带菜、海带等）为主要原料，经粉碎、过筛、添加柑橘纤维、大豆膳食纤维粉混合等工序制成的以膳食纤维为主要成分的非即食藻类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求



Q/QDH 0033S-2022

4.1.1 可食用的海藻应符合 GB19643 的规定。

4.1.2 其他原辅料应符合国家相关标准的规定。

4.2 生产工艺

原料验收→配料→配料复核→粉碎→研磨→过筛→投料→混合→定量包装→金属探测→成品检验→入库。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	均匀粉状
杂质	无肉眼可见杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	优级	合格
水分/ (%)	<12.0	12.0~15.0
pH	6.5~7.5	-
总膳食纤维/ (%)	>80.0	60.0~80.0
灰分/ (%)	<5.0	5.0~15.0

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	/	GB 4789.4
样品的分析和处理按照GB 4789.1执行;					

4.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.7.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求



应符合GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，观察色泽、状态和杂质，闻其气味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 pH

按 QB/T 5027 中 5.4 规定的方法测定。

6.2.3 总膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

6.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以一次投料为一批，随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于200g，等量分成检验试样和备检样。

7.2 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分、pH、灰分、总膳食纤维和净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产3个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

产品经检验合格，则判整批产品合格。检验中有一项指标不合格，可加倍抽样复检，如仍不合格则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、储存

8.1 标志、标签

8.1.1 包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装



Q/QDH 0033S-2022

产品内包装采用 PE 内膜袋、LDPE 复合袋，应符合 GB 4806.7、GB/T 4456、QB/T 1871、GB 9683 的规定；产品外包装为牛皮纸袋、瓦楞纸箱，应符合 GB/T 8946、GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、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。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 储存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

8.4.3 在本标准规定的条件下储存，保质期为24个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年07月03日 12点13分