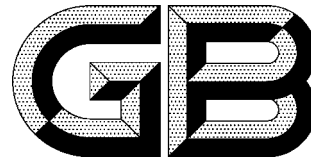


ICS 67.120.30
CCS X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 23597—2022

代替 GB/T 23597—2009

干紫菜质量通则

General principle of dried laver quality

2022-04-15 发布

2023-05-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替 GB/T 23597—2009《干紫菜》，与 GB/T 23597—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容(见 2009 年版的 5.3、5.4、8.1)；
- 更改了适用范围(见第 1 章,2009 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见第 3 章,2009 年版的第 3 章)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 增加了原料要求(见 5.1)；
- 更改了加工用水要求和感官要求(见 5.2、5.3,2009 年版的 5.1、5.5.2、5.5.3)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、江苏省紫菜协会、福建省水产加工流通协会、阿一波食品有限公司。

本文件主要起草人：郭莹莹、王联珠、辛福言、江艳华、朱文嘉、陆勤勤、黄健、陈燕婷、李宁波、邵红霞、赵艳芳、刘淇、姚琳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23597—2009；
- 本次为第一次修订。

干紫菜质量通则

1 范围

本文件规定了干紫菜的要求、试验方法、检验规则、包装、运输及储存。

本文件适用于以条斑紫菜(*Porphyra yezoensis/Pyropia yezoensis*)、坛紫菜(*Porphyra haitanensis/Pyropia haitanensis*)的原藻为原料,经拣选、清洗、去杂、切割(或切碎)、成型(或不成型)、干燥等工序得到的非即食干紫菜产品。

本文件不适用于添加辅料、食品添加剂或经烘烤、调味等工序加工制成的产品。

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 3097 海水水质标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干紫菜 **dried laver**

紫菜原藻经拣选、清洗、去杂、切割(或切碎)、成型(或不成型)、干燥等工序加工制成的非即食产品。

3.2

僵斑 **stiff speckle**

在加工过程中因干燥不均匀而导致干紫菜片张形成的僵硬斑块。

3.3

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。

3.4

死斑 **gray speckle**

因紫菜原藻细胞死亡后在干紫菜片张表面形成的灰暗色斑点。