



中华人民共和国国家标准

GB/T 23596—2024

代替 GB/T 23596—2009

海苔及其制品质量通则

General quality requirements for instant seaweed and its products

2024-09-29 发布

2025-10-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23596—2009《海苔》，与 GB/T 23596—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围(见第1章,2009年版的第1章)；
- 更改了规范性引用文件(见第2章,2009年版的第2章)；
- 增加了术语和定义(见第3章)；
- 更改了产品分类(见第4章,2009年版的第3章)；
- 更改了感官要求(见5.2,2009年版的4.2)；
- 更改了理化指标(见5.3,2009年版的4.3)；
- 增加了净含量要求(见5.4)；
- 删除了污染物要求和微生物要求(见2009年版的4.4、4.5)；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求(见2009年版的4.6)；
- 删除了生产过程控制(见2009年版的第5章)；
- 更改了感官检验的方法(见6.1,2009年版的6.1)；
- 增加了蛋白质、总膳食纤维和净含量的检验方法(见6.2.2、6.2.3、6.3)；
- 删除了铅、无机砷、甲基汞、多氯联苯和微生物的检验方法(见2009年版的6.3~6.7)；
- 更改了检验规则(见第7章,2009年版的第7章)；
- 更改了“标签和标志”(见第8章,2009年版的8.1)；
- 更改了包装、运输和贮存的要求(见第9章、第10章、第11章,2009年版的8.2、8.3、8.4)。

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：厦门太祖食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、广东喜之郎集团有限公司、波力食品工业(昆山)有限公司、三只松鼠股份有限公司、晋江力绿食品有限公司、厦门中集信检测技术有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、江苏权正检验检测有限公司、厦门市产品质量监督检验院、江南大学、集美大学。

本文件主要起草人：周永波、仇凯、黄湛深、施星杰、蔡锦裕、东思源、章燎源、郭维乐、何敏恒、张荣荣、李健、童跃聪、姚卫蓉、刘光明、孙佳江、刘夏雯、顾千辉、袁光茂、陆艳、相洋、林伟琦、孙乐常。

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 23596—2009；
- 本次为第一次修订。

海苔及其制品质量通则

1 范围

本文件规定了海苔及其制品的产品分类、要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存,并描述了相应的检验方法。

本文件适用于海苔及其制品的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 23597 干紫菜质量通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海苔 **instant seaweed**

以干紫菜为主要原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的可直接食用的藻类干制品,包括烤海苔(烤紫菜)和调味海苔(味附海苔、调味紫菜)。

注1:烤海苔(烤紫菜)指以干紫菜为原料,经烘烤熟制而成的可直接食用的海苔。

注2:调味海苔(味附海苔、调味紫菜)指以干紫菜为主要原料,适量添加其他辅料,经烘烤(烘炒、煎烤或油炸)、调味等工艺加工制成的可直接食用的海苔。

3.2

海苔制品 **instant seaweed products**

以干紫菜为主要原料,添加坚果与籽类、动物性水产制品、肉松等中的一种或几种原料,添加其他辅料,经调味等相应工艺加工制成的可直接食用的干制食品。

4 产品分类

根据干紫菜含量不同分为: