



中華人民共和國國家標準

GB 19643-2016

食品安全國家標準
藻類及びその加工品

2016-12-23 公布

2017-06-23 實施

中華人民共和國國家衛生・計生育委員會

國家食品藥品監督管理總局 公布

はじめに

本標準は GB 19643-2005『藻類加工品衛生標準』及び第 1 号修正票を代替する。

本標準と GB 19643-2005 を比べると、主な変更点は以下のとおりである。

- 標準名を「食品安全国家標準 藻類及びその加工品」に改めた。
- 標準の適用範囲を改訂した。
- 用語と定義を追加した。
- 官能検査の指標を改訂した。
- 理化学指標を改訂した。
- 微生物検査の指標を改訂した。

食品安全国家标准

藻類及びその加工品

1 適用範囲

本標準は、食用が可能な藻類及びその加工品に適用する。

2 用語と定義

2.1 藻類

水生で根・茎・葉の真の分化がない最も原始的な下等植物。コンブ、ノリ、ワカメ、ヒジキ等、多くが海産の藻類であり、スピルリナ等、淡水産の藻類は少ない。

2.2 藻類加工品

藻類を主な原料とし、補助材料を添加し、または添加せずに、相応のプロセスによる加工を経て製造した製品。

2.2.1 藻類加工品（直接食用にするもの）

藻類を主な原料とし、一定のプロセスによる加工で製造した直接食用にできる藻類製品。

2.2.2 藻類加工品（乾燥させたもの）

藻類を主な原料とし、選別、洗浄等の前処理を行い、自然乾燥または機械乾燥によって藻類組織の大部分の水分を除去し、補助材料を添加し、または添加せずに製造した製品。

3 技術要件

3.1 原料に関する要求事項

原料は、対応する食品標準及び関連規定に適合すること。

3.2 官能検査基準

官能検査基準は、表1の規定に適合すること。

表1 官能検査基準

| 項目 | 判定基準 | 検査方法 |
|-------|--|---|
| 色あい | 製品特有の色あいであること | 適量の試料を取って白い皿（磁器皿または同種の容器）の上に置き、自然光の下で色あいと状態を確認し、においをかぐ。直接食用にする藻類及びその加工品はさらにぬるま湯で口を漱ぎ、味を確認する |
| 味、におい | 製品特有の味とにおいであり、異臭がないこと | |
| 状態 | 製品特有の状態であり、カビや変質、正常な視力で見られる外来の不純物がないこと | |

3.3 汚染物質の基準値

汚染物質の基準値は GB2762 の規定に適合すること。

3.4 微生物の基準値

3.4.1 病原菌の基準値は GB29921 の規定に適合すること。

3.4.2 藻類加工品（直接食用にするもの）の微生物基準値はさらに表 2 の規定に適合すること。

表 2 藻類加工品（直接食用にするもの）の微生物基準値

| 項目 | 試料採取方式 ^a 及び基準値 | | | | 検査方法 |
|--|---------------------------|---|-----------------|--------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 総コロニー数/(CFU/g) | 5 | 2 | 3×10^4 | 10^5 | GB4789.2 |
| 大腸菌群/(CFU/g) | 5 | 1 | 20 | 30 | GB4789.3 |
| カビ ^b /(CFU/g) ≤ | 3×10^2 | | | | GB4789.15 |
| ^a 試料の分析及び処理は GB4789.1 に従う。 ^b 藻類加工品（乾燥させた、直接食用にするもの）に限る。 | | | | | |

3.5 食品添加物

食品添加物の使用は GB 2760 の規定に適合すること