



**NORMA KRAJOWA
CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ**

GB 19643-2016

**Krajowa norma bezpieczeństwa żywności
Algi i produkty z alg**

Wydano dnia: 23 grudnia 2016 r.

Wdrożono dnia: 23 czerwca 2017 r.

**Wydano przez Krajowa Komisja Zdrowia i Planowania Rodziny ChRL;
Chiński Urząd ds. Żywności i Leków**

Spis treści

Przedmowa.....	2
1 Zakres.....	3
2 Terminy i definicje.....	3
3 Wymagania techniczne.....	3

Przedmowa

Niniejsza norma zastępuje GB 19643-2005 *Normę higieniczną dla morskich alg i produktów z alg*, a także jej poprawkę nr 1.

W porównaniu z GB 19643-2005, główne zmiany zawarte w normie są następujące:

- Zmieniono nazwę normy na "Krajowa norma bezpieczeństwa żywności - Algi i produkty z alg";
- Zmieniono zakres;
- Dodano terminy i definicje;
- Zmieniono wskaźniki sensoryczne;
- Zmieniono wskaźniki fizyczne i chemiczne;
- Zmieniono wskaźniki mikrobiologiczne.

Krajowa norma bezpieczeństwa żywności - Algi i produkty z alg

1 Zakres

Niniejsza norma ma zastosowanie do jadalnych alg i produktów z alg.

2 Terminy i definicje

2.1 Algi

Klasa najbardziej prymitywnych niskich roślin wodnych, które nie mają prawdziwego podziału na korzenie, łodygi i liście. Większość z nich to algi morskie, takie jak listownicowce, wodorosty, wakame, *Sargassum fusiforme*, itp.; kilka z nich to algi słodkowodne, takie jak spirulina, itp.

2.2 Produkty z alg

Produkty wykorzystujące algi jako główne surowce, z dodatkiem lub bez dodatku materiałów pomocniczych, wytwarzane przy użyciu odpowiednich technologii przetwarzania.

2.2.1 Produkty instant z alg

Produkty z alg wykorzystujące algi jako główne surowce, wytwarzane za pomocą określonych technologii przetwarzania, mogą być spożywane bezpośrednio.

2.2.2 Suche produkty z alg

Produkty wykorzystujące algi jako główne surowce, poddane wstępnej obróbce poprzez wybieranie, czyszczenie i tym podobne; następnie usuwaniu z alg większości wilgoci poprzez procesy suszenia naturalnego lub mechanicznego; dodawaniu lub niedodawaniu materiałów pomocniczych.

3 Wymagania techniczne

3.1 Wymagania dla surowców

Surowce muszą spełniać odpowiednie normy żywnościowe i właściwe przepisy.

3.2 Wymagania sensoryczne

Wymagania sensoryczne powinny być zgodne z przepisami zawartymi w Tabeli 1.

Tabela 1 – Wymagania sensoryczne

Pozycje	Wymagania	Metody badania
Kolor i połysk	Mają należyty kolor i połysk produktów	Należy pobrać odpowiednią ilość próbki na czyste białe naczynie (naczynie porcelanowe lub podobne), sprawdzić w naturalnym świetle bez obcych substancji. Należy powąchać zapach, użyć ciepłej wody do umycia ust; a także spróbować alg i produktów z alg, które mogą być spożywane bezpośrednio.
Smaki zapach	Mają należyty smak i zapach produktów, są wolne od zapachów	
Stan	Mają należyty stan produktów, nie zawierają pleśni, uszkodzeń, widocznych gołym okiem ciał obcych.	

3.3 Limity zanieczyszczeń

Limity zanieczyszczeń muszą być zgodne z przepisami GB 2762.

3.4 Limity mikrobiologiczne

3.4.1 Limity patogenów są zgodne z przepisami GB 29921.

3.4.2 Limity mikrobiologiczne produktów instant z alg są zgodne z przepisami Tabeli 2.

Tabela 2 – Limity mikrobiologiczne produktów instant z alg

Pozycje	Schemat pobierania próbek ^a i limity				Metoda badania
	n	c	m	M	
Ogólna liczba bakterii (jtk/g)	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
Grupa Coli (jtk/g)	5	1	20	30	GB 4789.3
Pleśń ^b ≤	3×10 ²				GB 4789.15
^a Analiza i postępowanie z próbką odbywa się zgodnie z GB 4789.1.					
^b Dotyczy wyłącznie suchych produktów instant z alg.					

3.5 Dodatki do żywności

Stosowanie dodatków do żywności jest zgodne z przepisami GB 2760.