

Q/YGHY

海南省食品安全企业标准

Q/YGHY 0003S—2020
代替 Q/YGHY 0003S—2017

腌制盐

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460181S-2020
有效期: 2020年06月28日
至 2023年6月27日

2020-06-01 发布

2020-06-30 实施

海南莺歌海盐场有限公司

发布

前 言

本标准代替Q/YGHY 0003S—2017《腌制盐》。

本标准与Q/YGHY 0003S—2017相比，主要变化如下：

- 删除了GB/T 13025.5《制盐工业通用试验方法 氯离子的测定》、GB/T 13025.6《制盐工业通用试验方法 钙和镁的测定》；
- 增加了碘强化剂项目的判定规则。

本标准由海南莺歌海盐场有限公司提出。

本标准由海南莺歌海盐场有限公司起草。

本标准主要起草人：邢思迪、冯亚武、高频。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/YGHY 0003S—2014、Q/YGHY 0003S—2017。

腌制盐

1 范围

本标准规定了腌制盐的产品分类、技术要求、食品添加剂、营养强化剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以海水为原料，经过自然日晒结晶，添加或不添加碘酸钾进行混合、包装等生产工艺制成的用于腌制海产品、农产品等食品的腌制盐的生产控制、检验、贮运等环节。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8618 制盐工业主要产品取样方法
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 13025.2 制盐工业通用试验方法 白度的测定
- GB/T 13025.3 制盐工业通用试验方法 水分的测定
- GB/T 13025.4 制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
- GB/T 13025.7 制盐工业通用试验方法 碘的测定
- GB/T 13025.8 制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26402 食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾
- GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按照添加或不添加碘酸钾分为腌制盐和加碘腌制盐。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 海水：应洁净，无污染，无明显的外来杂质。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.1.2 碘酸钾：应符合 GB 26402 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	白色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	味咸、无异味	
性 状	粗颗粒状、无结块	
杂 质	无正常视力可见的与食盐无关的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
白度 ^a , 度	≥ 45.0	将样品粉碎至3.5mm以下按GB/T 13025.2检验
水分 ^a , g/100g	≤ 9.0	GB/T 13025.3
水不溶物 ^a , g/100g	≤ 0.4	GB/T 13025.4
氯化钠 ^a , g/100g	≥ 87.0	GB/T 5461
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
硫酸根 ^a , g/100g	≤ 1.10	GB/T 13025.8
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
碘(以I计) ^b , mg/kg	18.0~33.0	GB/T 13025.7

注：a以湿基计。
b适用于加碘的腌制盐，未加碘的腌制盐，其碘含量(以I计)应小于5mg/kg。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和有关的规定。

5.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 和 GB 26878 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

对于批量（ $\geq 100\text{kg}$ ）加碘腌制盐产品，碘强化剂项目的抽样按均匀分布，随机抽取9份样，每份样应不少于50g。

7.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，合格后签发质量证明方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、白度、氯化钠、水分、水不溶物、碘含量（加碘腌制盐）。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准规定时，允许在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

碘强化剂项目的判定规则按GB/T 5461中第7章规定执行。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定，加碘的腌制盐须有加碘盐防伪标志，未加碘的腌制盐，应在包装显著位置标注“未加碘”字样，产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品大包装用编织袋应符合GB/T 8946的要求，小包装用包装材料应分别符合GB 4806.7、GB 4806.8或GB 9683的要求，不得用接触过亚硝酸盐等有毒、有害物质的材料和容器包装或盛放产品。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒晒；装卸时轻放轻卸，不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质物品同库储存。