

Q/HNY Y

海南省食品安全企业标准

Q/HNY Y. 0002S—2018

精制海盐



2018-05-01 发布

2018-05-10 实施

海南省盐业总公司

发布

前 言

本标准由海南省盐业总公司提出。
本标准由海南省盐业总公司起草。
本标准主要起草人：李清、张耀文。
本标准首次发布。

精制海盐

1 范围

本标准规定了精制海盐技术要求、食品添加剂与营养强化剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以海水为原料，经自然日晒、结晶、粉碎、洗涤、脱水、烘干、筛分、添加或不添加食品添加剂磷酸钾和亚铁氰化钾、包装等生产工艺制成的精制海盐生产控制、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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 13025.1 制盐工业通用试验方法 粒度的测定
- 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 13025.5 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
- GB/T 13025.7 制盐工业通用试验方法 碘离子的测定
- 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（含5个增补公告）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19828 食盐定点生产企业质量管理技术规范

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

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量规则

QB/T 1879 液体盐

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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 海水：应符合 QB/T 1879 的规定。

3.1.2 碘酸钾：应符合 GB 26402 的规定。

3.1.3 亚铁氰化钾：应符合 GB 25581 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	颗粒状，结晶体，无结块	
杂 质	无正常视力可见的与盐无关的外来杂质	

3.3 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
粒度 ₉₀ , %	≥ (0.15~1.50). 75	GB/T 13025.1
白度, 度	≥ 67.0	GB/T 13025.2
水分, g/100g	≤ 0.8	GB/T 13025.3
氯化钠(以湿基计), g/100g	≥ 97.0	GB/T 5461
水不溶物, g/100g	≤ 0.20	GB/T 13025.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
总汞(以Hg计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.17
亚铁氰化钾(以 $(\text{Fe}(\text{CN})_6)^{4-}$ 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.42
碘 ^a (以I计), mg/kg	18.0—33.0	GB/T 13025.7

a. 未加碘的精制海盐, 其碘含量(以I计)应小于5mg/kg, 应在包装显著位置标注“未加碘”字样。

3.4 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。

4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 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。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 19828的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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个份样, 每个份样应不少于50g。

6.3 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、白度、粒度、氯化钠、水分、水不溶物、碘含量(加碘精制海盐)、净含量和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 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。

6.5 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要求时, 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 5461-2016 中第 7 章规定执行。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的规定》的规定, 加碘精制海盐须有加碘盐防伪标志, 产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 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 9683 或 GB 4806.1 及 GB 4806.7、GB 4806.8 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精制海盐。

7.3 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、防曝晒; 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。

7.4 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。