

Q/HNY Y

海南省食品安全企业标准

Q/HNY Y 0001S—2018

海晶盐

海南省盐业总公司
行政专用
备案号: 4601985-2018
发布日期: 2018年5月11日
至 2021年5月10日

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。
本标准为首次发布。

海晶盐

1 范围

本标准规定了海晶盐的产品分类、术语和定义、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原盐为主要原料,添加食品添加剂碘酸钾、亚铁氰化钾中的一种或两种,经原料预处理、粉碎、洗涤、烘干、筛分、包装等生产工艺制成的海晶盐生产控制、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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准(含5个补充公告)
- 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

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 产品分类

根据产品的颗粒不同分为:I型、II型、III型

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

海水原盐是指从海水(含沿海地下卤水)为原料制成的以氯化钠为主要成分的海水原盐。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 海水原盐:应符合 GB 2721 的规定。

5.1.2 碘酸钾:应符合 GB 26402 的规定。

5.1.3 亚铁氰化钾:应符合 GB 25581 的规定。

5.1.4 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	

5.3 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
	I 型	II 型	III 型	
白度, 度	≥ 60	45	40	将样品粒径粉碎到 0.15mm~0.85mm 后,按 GB/T 13025.2 规定的方法测定

表2 理化指标(续)

项 目	指 标			检验方法
	I 型	II 型	III 型	
粒度 (mm), %	≥ (0.15 ~ 1.50) 75	(1.0~ 3.35) 75	(2.50~ 4.75) 75	GB/T 13025.1
水分, g/100g	≤ 1.0	1.5	2.0	GB/T 13025.3
氯化钠 (以湿基计), g/100g	≥ 98.0	97.5	97.0	GB/T 5461
水不溶物, g/100g	≤ 0.15	0.18	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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.17
碘 ^a (以 I 计), mg/kg	<	5.0		GB/T 13025.7
亚铁氰化钾 (以 $(Fe(CN)_6)^{4-}$ 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.42
a. 强化碘的海晶盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。				

5.4 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。

6 食品添加剂和营养强化剂

6.1 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。

6.2 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。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 19828 的要求。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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(≥100kg)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。

8.3 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（加碘海晶盐）、净含量和标签等。

8.4 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。

8.5 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。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 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，加碘海晶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。

9.2 包装

产品外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海晶盐。

9.3 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。

9.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防霉、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。