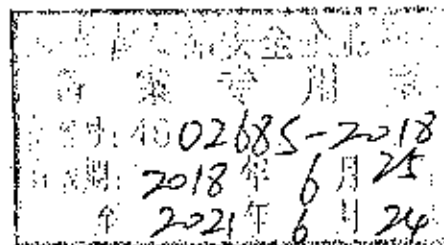


Q/HNYY

海南省食品安全企业标准

Q/HNYY 0003S—2018

日晒优质盐



2018-06-01 发布

2018-06-20 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、祝志娟、蔡坚。
本标准为首次发布。

日晒优质盐

1 范围

本标准规定了日晒优质盐的技术要求、食品添加剂与营养强化剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以海水自然日晒结晶，经洗涤、分筛、精选，添加亚铁氰化钾，添加或不添加碘酸钾制成的日晒优质盐的生产控制、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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- 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 13025.4 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 钙和镁离子的测定
- GB/T 13025.7 制盐工业通用试验方法 碘离子的测定
- GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用规范
 GB/T 19828 食盐定点生产企业质量管理技术规范
 GB 25581 食品安全国家标准 食品添加剂 亚铁氰化钾（黄血盐钾）
 GB 26402 食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则
 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〉的决定》

3 产品分类

按照添加或不添加碘酸钾分为日晒优质盐和加碘日晒优质盐。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海水原盐：应符合 GB 2721 的规定。
 4.1.2 碘酸钾：应符合 GB 26402 的规定。
 4.1.3 亚铁氰化钾：应符合 GB 25581 的规定。

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，品尝滋味。
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	

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, (度) ≥	65.0	GB/T 13025.2
粒 度 (0.3 ~ 2.8 mm) ≥	75.0	GB/T 13025.1
水 分 ≤	g/100g 2.5	GB/T 13025.3

氯化钠（以湿基计），g/100g ≧	95.7	GB/T 5461
水不溶物，g/100g ≧	0.10	GB/T 13025.4
总砷（以As计），mg/kg ≧	0.5	GB 5009.11

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
碘 ^a (以 I 计), mg/kg <	18.0~33.0	GB/T 13025.7
亚铁氰化钾(以 $(\text{Fe}(\text{CN})_6)^+$ 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.42

^a仅适用于加碘日晒优质盐;不添加碘酸钾的日晒优质盐,其碘含量(以I计)应小于5 mg/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和GB/T 19828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(≥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。

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、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。

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。

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。

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。

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 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。

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。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、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。