

ICS 67.220.20

X 38

# Q/DFYC

## 海南省食品安全企业标准

Q/DFYC 0008S—2020

代替 Q/DFYC 0008S—2017

### 腌制盐

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4603705-2020  
有效期: 2020年12月8日  
至 2023年12月7日

2020-12-01 发布

2020-12-30 实施

海南省东方盐场有限公司 发布

# 腌制盐

## 1 范围

本标准规定了腌制盐的技术要求、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，经过自然日晒结晶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 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/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 13025.2 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 13025.8 制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定
- 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
- 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 技术要求

### 3.1 原料要求

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。

### 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	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	

### 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
白度, 度	$\geq$ 45.0	GB/T 13025.2
水分, g/100g	$\leq$ 15.0	GB/T 13025.3
氯化钠 (以湿基计), g/100g	$\geq$ 81.0	GB/T 5461
水不溶物, g/100g	$\leq$ 0.4	GB/T 13025.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.4 ✓	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 2.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.17
硫酸根, g/100g	$\leq$ 1.8	GB/T 13025.8

### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 19828的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 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。

### 5.2 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。

### 5.3 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、氯化钠、水分、水不溶物、净含量和标签等。

### 5.4 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。

### 5.5 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。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定,产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 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、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腌制盐。

### 6.3 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。

### 6.4 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。

# 腌制盐标准修订说明

## 一、目的和意义

本标准适用于以海水为原料，经过自然日晒结晶制成的用于腌制海产品、农产品等食品的腌制盐，该产品尚无国家标准和行业标准，根据《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订该标准，作为组织生产、产品质量控制和评价的依据。

## 二、编写依据

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

## 三、产品命名依据

产品名称以主要原料名称或主要原料名缩写为通用名，符合国家相关规定。

## 四、技术指标的制订依据

- 1、感官指标：依据原料特性制订。
- 2、理化指标：依据国家强制性标准规定制订，其他指标根据本品特性制订。
- 3、微生物指标：依据国家强制性标准规定制订。
- 4、净含量：按国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。
- 5、试验方法：依据现行国家有关标准进行制订。
- 6、保质期：根据产品试验结果和国家有关规定的特性制订。

## 五、严于国家标准的指标

根据国家卫健委关于企业标准备案的要求，食品安全企业标准必须要严于国家标准，本标准中总砷指标严于GB2762—2017《食品安全标准 食品污染物限量》的规定，国家标准规定 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，本标准为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 。

## 六、结论

本标准制订方法科学、依据充分、合理可行。

