

天津长芦海晶集团有限公司企业产品标准

腌制盐

2017 发布

2017 实施

天津长芦海晶集团有限公司 发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津长芦海晶集团有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人:马勤清，田野。

本标准于2017年5月首次发布。

腌制盐

1 范围

本标准规定了腌制盐的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以海水为原料，经传统工艺兑卤法而制成的腌制盐，可供农副产品、水产品、海产品、肉类产品腌制使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.42	食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB/T 5461-2016	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 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 13025.7	制盐工业通用试验方法 碘的测定
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检验规则
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《食品标识管理规定》	

3 要求

3.1 原料要求

碘酸钾应符合GB 26402的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	白色
滋味、气味	味咸，无异味
状态	结晶体，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标
氯化钠（以干基计）/（g/100g） \geq	97.00
粒度（1mm~5mm 筛中间物）/g/100g \geq	70
白度/度 \geq	45
水溶性杂质（以干基计）/g/100g \leq	2.90
水不溶物（以干基计）/（g/100g） \leq	0.10
铅（以 Pb 计）/mg/kg \leq	1.8
总砷（以 As 计）/mg/kg \leq	0.5
镉（以 Cd 计）/mg/kg \leq	0.5
总汞（以 Hg 计）/mg/kg \leq	0.1
钡（以 Ba 计），mg/kg \leq	15
碘 ^a (以 I 计)，mg/kg $<$	5
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》
a 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。	

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相关的标准规定。

3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取适量试样于白色洁净浅盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态。闻其气味用温开水漱口后品味。

4.2 理化指标

4.2.1 氯化钠、铅、总砷、镉、总汞、钡的测定按 GB 5009 规定的方法执行。

4.2.2 粒度的测定按 GB/T 13025.1 规定的方法执行。

4.2.3 白度的测定按 GB/T 13025.2 规定的方法执行。

4.2.4 水溶性杂质 GB/T 5461-2016 中 5.2.6 规定的方法执行。

4.2.5 水不溶物的测定 按 GB/T 13025.4 规定的方法执行。

4.2.6 碘的测定按 GB/T 13025.7 规定的方法执行。

4.2.7 水分的测定按 GB/T 13025.3 规定的方法执行。

4.2.8 净含量按 JJF1070 规定的方法执行。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

由同一次投料、同一品种、同一班次生产的产品为一批次。按 GB/T 8618 规定的方法进行抽样。样品保存于洁净、干燥的容器中，密封并进行标识。

5.2 出厂检验

产品出厂前由检验部门对产品进行逐批检验，合格后方可出厂。检验项目为感官要求、氯化钠（以干基计）、粒度、白度、水溶性杂质、水不溶物、碘（强化碘的产品）、净含量。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准要求中的全部项目。在正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、生产设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该批产品为合格。当检验结果出现不合格项目，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。内包装塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

天然海盐仓储贮存应上有遮蔽，下有隔板，防止雨淋、受潮。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品存放在一起。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥，运输时应有遮盖物，防止日晒、雨淋、漏撒。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混装、混运。搬运中应轻拿轻放，保护产品。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起未启封，保质期为 3 年。

编制说明

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，参照国家有关产品的质量标准及《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，并结合本企业的生产实际制定严于国家标准的企业标准。

本标准适用于以海水为原料制成的腌制盐，适用于供农副产品、水产品、海产品、肉类产品腌制使用。本标准作为公司产品实现及交付的依据。主要技术指标的制定依据：

1、标准中感官要求依据 GB 2721—2015《食品安全国家标准 食用盐》制定；粒度、白度、水溶性杂质、水不溶物指标是根据产品特征及实测值而确定；

2、氯化钠、钡、碘依据 GB 2721—2015《食品安全国家标准 食用盐》制定；铅、总砷、镉、总汞指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中调味品（食用盐）限量要求制定，且铅指标限值严于该标准的规定；净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；

3、检验方法执行现行的国家标准检测方法；

4、产品实测结果符合标准要求。

企业标准名称：腌制盐

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准：

标准号及其名称：GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	≤1.8 mg/kg	GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中食用盐 2.0mg/kg 的规定。

--	--	--

其它严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无