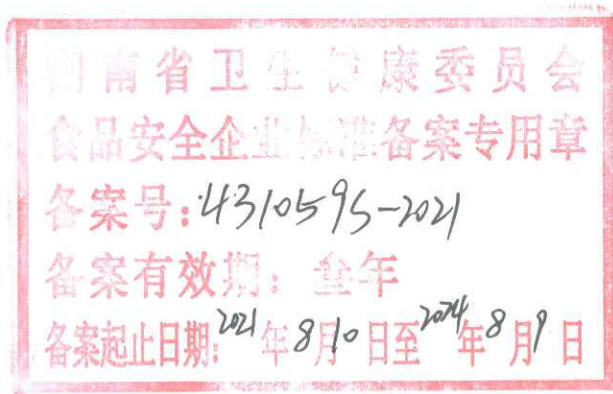


湖南省湘衡盐化有限责任公司企业标准

Q/HSXY 0009S-2021

食品安全企业标准 精制盐 (11)



2021-06-15 发布

2021-07-15 实施

湖南省湘衡盐化有限责任公司

发布

前言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南省湘衡盐化有限责任公司提出并归口。

本标准由湖南省湘衡盐化有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省湘衡盐化有限责任公司。

本标准主要起草人：徐有朝、王冬云、文逸民、谭翠。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/HSXY 0009S-2018。



卫生
企业

精制盐 (II)

1 范围

本标准规定了精制盐 (II) 的要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以卤水为原料, 添加或不添加食品添加剂及营养强化剂, 经蒸发结晶、离心、干燥、配料、混合、搅拌、包装等工艺生产而成的精制盐 (II)。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款, 其中, 注日期的引用文件, 仅该日期对应的版本适用于本文件, 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 4806.7	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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 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 13025.4	制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计算检验规则
国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色	取样品置于洁净白瓷盘,在自然光下,观察色泽、组织形态、杂质。鼻闻其气味,口尝其滋味
滋味与气味	味咸,无异味	
组织形态	结晶体	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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)	$\geq$ 80.0	GB/T 13025.2
粒度 (0.15mm-0.85mm) / (%)	$\geq$ 75.0	GB/T 13025.1
氯化钠 (以干基计) / (%)	$\geq$ 99.9	GB 5009.42
水分 (以湿基计) / (%)	$\leq$ 0.3	GB 5009.3
水不溶物 (以湿基计) / (%)	$\leq$ 0.03	GB/T 13025.4
钡 (以 Ba 计) / (mg/kg)	$\leq$ 15.0	GB 5009.42
碘* (以 I 计) / (mg/kg)	$<$ 5.0	GB 5009.42

* 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 规定。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	2.0	GB 5009.42
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	0.5	GB 5009.15, GB 5009.42
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	0.1	GB 5009.17, GB 5009.42
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	0.45	GB 5009.11, GB 5009.42

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关的规定。

3.5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 26878 及相关的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

按 GB/T 8618 执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前须经企业质量检验部门逐批抽样检验合格，并经签署合格证才能入库或出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、氯化钠、碘、粒度、水分、水不溶物、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括技术要求中全部指标项目。

5.4.2 正常生产每半年进行一次型式检验，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 碘强化剂项目对于批量食用盐产品，当 9 个份样的平均值 ($\bar{x}$) 符合 GB 26878 的要求，且其相对标准偏差 (RSD) 不大于 20% 时，判定为合格。平均值 ($\bar{x}$) 的计算公式见式 (1)，相对标准偏差 (RSD) 的计算见式 (3)。

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i \quad \dots\dots\dots (1)$$

$$RSD = \frac{1}{\bar{x}} \sqrt{\frac{1}{n-1} \sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

n ——份样数；

x_i ——第 i 个份样碘含量值，单位为毫克每千克 (mg/kg)；

$\bar{x}$ ——碘含量的平均值，单位为毫克每千克 (mg/kg)；

RSD ——均匀度，相对标准偏差。

对于构不成批量的食用盐产品，碘强化剂项目符合 GB 26878 要求时，则判该项目合格。否则应

使用备用样进行复检，以复检结果为准。

5.5.2 其他项目中如有不符合本标准规定，应使用备用样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

5.5.3 检验结果全部符合本标准的规定时则判该批产品合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标志应符合 GB 7718、GB 28050、GB 2721 规定。

6.1.2 未加碘精制盐，应在包装显著位置标注未加碘字样。

6.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合 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食用盐。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

