



411598S-2017



滑县恒康食品有限公司企业标准

Q/HXHK 0002S-2017

调味盐

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

滑县恒康食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由滑县恒康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘俊伟。

H N

Q B

调味盐

1 范围

本标准规定了调味盐分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐为主要原料，添加经炒熟、磨碎的芝麻或花椒，然后混合，包装而成的调味盐。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.2 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.3 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.2 感观要求

感观要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	评价方法
性状	均匀一致的粉末状，无结块	按品种随机抽样，从样品中取出6袋，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色或黑色	
气味、滋味	具有芝麻盐和花椒盐固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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	检测方法
水分(含挥发物)/(g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.3
氯化钠(以NaCl计)/(g/100g)	≥ 60	GB 5009.44

辅料/(g/100g)	≥	3.0	QB/T 2020
*铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.17
钡(以Ba计)/(mg/kg)	≤	15	GB/T 13025.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方法及限量				检测方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10
沙门氏菌, (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定,并按照 JJF1070 中规定的方法进行检验。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

调味盐分别以芝麻和花椒为原料，经炒熟、磨碎，加入食用盐，混合、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 QB/T 2020 制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味盐分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

滑县恒康食品有限公司

2017年06月21日