



410276S-2018



河南省卫群多品种盐有限公司企业标准

Q/HWD 0001S-2018

调味竹盐

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

河南省卫群多品种盐有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省卫群多品种盐有限公司提出。

本标准起草单位：河南省卫群多品种盐有限公司、河南省盐产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：徐素玲，岳丽娟，杨芮，李慧，卢帮贵。

H N

Q B

调味竹盐

1 范围

本标准规定了调味竹盐的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用盐（海盐）为原料，和新鲜竹筒经高温煅烧后的竹炭，冷却、粉碎、混合、再高温煅烧、冷却、分离炭灰、添加或不添加碘酸钾、搅拌、混合、分装、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 原料盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 碘酸钾应符合 GB 26402 的规定。

2.1.3 毛竹应新鲜、无污染，农药残留限量应符合 GB 2763 中新鲜蔬菜类的规定。

2.2 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	试验方法
性状	颗粒状，溶于水时允许产生微量的悬浮和沉淀物	从样品中取出100g盐，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	色白，允许有微量竹炭小颗粒	
滋、气味	味咸，具有本产品特有气味	

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	检验方法	
粒度(0.5mm~2.0mm)/(g/100g)	≥	80	GB/T 13025.1
白度/度	≥	55	GB/T 13025.2
水分/(g/100g)	≤	1.0	GB/T 13025.3
pH值(5%水溶液)		8-11	GB/T 9724
氯化钠(以NaCl计)/(g/100g)	≥	93.0	GB/T 13025.5 氯离子×1.6485
碘(以I计)/(mg/kg)	加碘	符合GB 26878 的规定	
	未加碘	<	5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.17
亚铁氰化钾(以[Fe(CN) ₆] ⁴⁻ 计)/(mg/kg)	≤	10.0	GB/T 13025.10
钡(以Ba计)/(mg/kg)	≤	15	GB/T 13025.12

注：*项目指标值严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、粒度、白度、水分、氯化钠、碘、pH值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味竹盐是以食用盐（海盐）为原料，和新鲜竹筒经高温煅烧后的竹炭，冷却、粉碎、混合、再高温煅烧、冷却、分离炭灰、添加或不添加碘酸钾，搅拌、混合、分装、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 GB 2721 《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461 《食用盐》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省卫群多品种盐有限公司

H N

Q B