



410109S-2018



中盐舞阳盐化有限公司企业标准

Q/ZWY 0010S-2018

海藻碘精纯盐

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

中盐舞阳盐化有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由中盐舞阳盐化有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准内容。

本标准起草人：朱向光、乔清显、胡宏波、陈琼、刘秋丽、李娜、张霞。

H N

Q B

海藻碘精纯盐

1 范围

本标准规定了海藻碘精纯盐的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以矿山来的卤水为原料，经净化、精卤、蒸发结晶、增稠、干燥，加入藻类(海带、裙带)浓缩汁、碘化钾、亚铁氰化钾，经混合、包装加工而成的海藻碘精纯盐。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 卤水应清洁卫生、无污染，取自 2000 米以下岩井。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 亚铁氰化钾应符合 GB 25581 的规定。

2.1.4 藻类浓缩汁应符合 Q/RXH 0001S-2015 的规定，见附录 A。

2.1.5 碘化钾应符合 GB 29203 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	检验方法
性 状	颗粒状	从样品中取出 50 克，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	白色	
气味、滋味	味咸，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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		检验方法
	优级	一级	
白度, 度	≥ 80	75	GB/T 13025. 2
粒度(0.15 mm-0.85mm), g/100g	≥ 85	80	GB/T 13025. 1
氯化钠, g/100g	≥ 99.1	98.5	GB 5009. 42
水分, g/100g	≤ 0.3	0.5	GB/T 13025. 3

水不溶物(以湿基计), g/100g	≤	0.03	0.07	GB/T 13025.4
硫酸根, g/100g	≤	0.40	0.60	GB/T 13025.8
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤	1.0		GB 5009.12
亚铁氰化钾(以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计), mg/kg	≤	10		GB/T 13025.10
碘化钾(以I计), mg/kg		(14-26) 或 (18-33) 或 (21-39)		GB 5009.42
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	≤	15.0		GB 5009.42
*铅指标严于食品安全国家标准。				

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、白度、粒度、氯化钠、水分、水不溶物、硫酸根、碘、亚铁氰化钾。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/LH

湖北靓海生物科技有限公司企业标准

Q/LH 0006 S-2017

海藻碘浓缩液

湖北省卫生厅	
食品安全企业标准备案专用章	
编 号	425734S-2017
有效期至2020年 8 月 28日止	

湖北省	
食品安全企业	
编 号	42
有效期至20	



2017-08-29 发布

2017-09-08 实施

湖北靓海生物科技有限公司 发布

Q/LH 0006 S-2017

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。本标准代替Q/LH0004S-2014《海藻碘浓缩液》。与Q/LH0004S-2014相比，除了编辑性修改以外无其他技术标化。

本标准由湖北靓海生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖北靓海生物科技有限公司标准工作室。

本标准主要起草人：邓国权、宋杰、朱思成、张红梅、童淑芳。

本标准批准人：邓国权

本标准发布时间：2017年08月29日发布。

本标准代替了Q/LH0004S-2014。

本标准备案有效期为3年。

省
工
标
年

Q/LH 0006 S-2017

海藻碘浓缩液

1 范围

本标准规定了海藻碘浓缩液的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以海带为原料，经浸泡、高效过滤、蒸发浓缩及超高温灭菌等工艺精制而成的浓缩液。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志	
GB 2762	食品中污染物限量	
GB 4789.2	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB 4789.4	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌检验
GB/T 4789.7-2008	食品卫生微生物学检验	副溶血性弧菌
GB 4789.10	食品卫生微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品卫生微生物学检验	霉菌和酵母计数
GB/T 5009.11-2003	食品中总砷及无机砷的测定	
GB 5009.12-2010	食品中铅的测定	
GB/T 5009.17-2003	食品中总汞及有机汞的测定	
GB/T 23374-2009	食品中铝的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	预包装食品标签通则	
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB/T 12339-2008	食品营养强化剂使用标准	
GB 14880	食品营养强化剂使用标准	
GB 14881	食品企业通用卫生规范	
GB 20554	海带	
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局令 75 号 (2005) 《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 102 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 基本要求

不得使用非食品物质，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

3.2 原辅料要求

3.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

卫生
准
S-
—

Q/LH 0006 S-2017

4.3 无机砷

按 GB/T 5009.11-2003 进行测定。

4.4 铅

按 GB 5009.12-2010 进行测定。

4.5 铝

按 GB/T 23374-2009 进行测定。

4.5 甲基汞

按 GB/T 5009.17-2003 进行测定。

4.6 细菌总数的测定

按 GB 4789.2 进行测定。

4.7 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 进行测定。

4.8 霉菌的测定

按 GB 4789.15 进行测定。

4.9 致病菌的测定

按 GB 4789.4,5,10 进行测定。

4.10 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7-2008 进行测定。

4.11 净含量

在 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的条件下, 按 JJF1070 的相关规定进行测定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官指标、酸碱度、大肠菌群、标签、主产物含量、净重。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

Q/LH 0006 S-2017

3.2.2 海带：应符合 GB 20554 标准要求。

3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	棕褐色
气味	有海带特殊气味
组织状态	液体、略有析出物

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标
总碘（以 I 计），%	≥ 4.5
可溶性固形物 %	≥ 18
无机砷（以 As 计） mg/L	≤ 0.5
铅（以 Pb 计） mg/L	≤ 1.0
甲基汞（以 Hg 计），mg/L	≤ 0.5
铝（以 Al 计） mg/L	≤ 100
PH	5~8

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
细菌总数，cfu/ml	≤ 8000
大肠菌群，MPN/ml	≤ 6.2
霉菌，cfu/ml	≤ 10
酵母菌	≤ 10
致病菌（沙门氏、志贺氏、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌）	不得检出

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定

4 试验方法

4.1 感官要求

将试样平摊于白瓷盘内，于光线充足、无异味的环境中，目视观察试样为棕褐色液体，放置一段时间后略有析出物。

4.2 总碘的测定（见附录 A）

Q/LH 0006 S-2017

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2% 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 3% 的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期**a) 标志、标签**

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号 (2009)《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T191-2008 的规定。营养强化剂的使用应符合 GB14880 规定，保健食品应符合《保健(功能)食品通用标准》的规定。

b) 包装

产品包装按 GB 9687、GB/T 12339-2008 标准执行。

c) 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

d) 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

e) 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
总碘的测定

1 试剂:

- 1.1 饱和溴水
- 1.2 20% 甲酸钠
- 1.3 3mol/LH₂SO₄
- 1.4 碘化钾
- 1.5 0.02mol/L Na₂S₂O₃
- 1.6 0.5% 淀粉

Q/LH 0006 S-2017

2 操作

精密称取碘液 0.2g(精确至 0.0001g), 置 250ml 三角瓶中, 加水 90ml, 加饱和溴水 10ml, 于电炉上加热褪色, 取下放冷, 加 20% 甲酸钠 10ml, 加热煮沸 5 分钟, 取下放冷后, 加碘化钾约 0.5g, 加 3mol/L H₂SO₄ 10ml, 以 0.02mol/L 的 Na₂S₂O₃ 标准溶液滴定至淡黄色, 加 0.5% 淀粉指示剂 1.0ml, 继续滴定至蓝色消失。

3 计算公式:

$$\text{碘含量 (\%)} = M \times V \times 0.02115 \times 100 / G \quad (\%)$$

注: M 为 Na₂S₂O₃ 标准溶液的浓度 mol/L;
V 为 Na₂S₂O₃ 标准滴定溶液消耗的体积 ml;
G 为称取碘液的重量 g。

编制说明

海藻碘精纯盐是以矿山来的卤水为原料，经净化、精卤、蒸发结晶、增稠、干燥，加入藻类(海带、裙带)浓缩汁、碘化钾、亚铁氰化钾，经混合、包装加工而成。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/T 5461《食用盐》、GB 2721《食品安全国家标准 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国标 GB 2762 的规定。

H N

中盐舞阳盐化有限公司

Q B