



410708S-2018



河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司企业标准

Q/HSY 0009S-2018

---

# 深井泡菜盐

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

---

河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司 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。

本标准由河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦海振、李蒙、李琼丽、杨晓铭

H N

Q B

# 深井泡菜盐

## 1 范围

本标准规定了深井泡菜盐的分类、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井卤水为原料，经净化、蒸发、脱水、添加亚铁氰化钾、压粒或不压粒、干燥后，包装而成。

## 2 术语和定义

### 2.1 深井矿山

矿体埋藏深度超过 1000m 的矿山视为深井矿山。

### 2.2 深井盐

开采埋藏深度超过 1000m 的岩盐矿山生产加工出的盐产品。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 深井卤水为天然无污染的地下水经溶采岩盐，氯化钠含量应达到 270g/L。

3.1.2 生产用水（地下水）应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 亚铁氰化钾应符合 GB 25581 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	大颗粒或细晶状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，应符合表 1 要求。
色 泽	白色	
气 味	无异味	
滋 味	无异味	
杂 质	无明显的与盐无关的外来杂质	

### 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	≥	80	GB/T 13025.2	
粒	深井泡菜盐（大粒）（3-9mm），%	≥	79	GB/T 13022.1

度	深井泡菜盐 (0.15-0.85mm), %	≥	76	GB/T 13022.1
水分, g/100g		≤	0.28	GB/T 13025.3
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g (以干基计)		≥	99.15	GB/T 13025.5
水不溶物, g/100g		≤	0.03	GB/T 13025.4
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB/T 13022.13
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	1.5	GB/T 13025.9
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/T 13022.12
碘酸钾 (以 I 计), mg/kg<	深井泡菜盐 (大粒)		5	GB/T 13025.7
碘酸钾 (以 I 计), mg/kg<	深井泡菜盐		5	GB/T 13025.7
亚铁氰化钾 (以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计), mg/kg		≤	10	GB/T 13022.10
注: *号指标严于食品安全国家标准 GB2762。				

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 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。

## 2.6 其它要求

食品添加剂使用标准应符合 GB 2760 的有关规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定和碘添加量应符合 GB 26878 的规定要求。

## 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、水分、氯化钠、水不溶物、碘含量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

深井泡菜盐是以深井卤水为原料，经净化、蒸发、脱水、添加亚铁氰化钾、压粒或不压粒、干燥后，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/T5461《食用盐》标准制订本企业标准，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（ $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ）严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准要求。

河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司

H N  
Q B