



410709S-2018



河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司企业标准

Q/HSY 0014S-2018

深井蒜味盐

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

深井蒜味盐

1 范围

本标准规定了深井蒜味盐的分类、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。

本标准适用于以精制盐为原料盐，加入碘酸钾或未加入碘酸钾，加入亚铁氰化钾，添加大蒜粉，经混合、搅拌、分装后包装而成的深井蒜味盐（食用盐）。

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 原料盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

3.1.2 大蒜粉应符合GB/T 15691的规定。

3.1.3 生产用水（地下水）应符合GB 5749 的规定。

3.1.4 亚铁氰化钾应符合GB 25581 的规定。

3.1.5 碘酸钾应符合GB 29203 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	颗粒或粒粉状	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	具有大蒜特有的气味	
滋 味	咸味，具有大蒜特有的滋味	
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	≥	67 GB/T 13025.2

粒度	深井蒜味盐（未加碘）（0.15-0.85mm），%	≥	76	GB/T 13023.1
水分，g/100g		≤	0.8	GB/T 13025.3
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	（以干基计）	≥	97.0	GB/T 13025.5
水不溶物，g/100g		≤	0.2	GB/T 13025.4
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB/T 13023.13
*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 13023.12
碘酸钾（以 I 计），mg/kg	深井蒜味盐（加碘）省内		21~39	GB/T 13025.7
	其它地区		按 GB26878 标准执行	GB/T 13025.7
碘酸钾（以 I 计），mg/kg	< 深井蒜味盐（未加碘）		5	GB/T 13025.7
亚铁氰化钾（以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计），mg/kg		≤	10	GB/T 13023.10
注：*号指标严于食品安全国家标准 GB2762。				

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 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。

3.6 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。

4 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。

编制说明

深井蒜味盐是以精制盐为原料盐，加入碘酸钾或未加入碘酸钾，加入亚铁氰化钾，添加大蒜粉，经混合、搅拌、分装后包装而成的深井蒜味盐（食用盐）。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。

H N

河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司

Q B