



410801S-2018



河南省卫群多品种盐有限公司企业标准

Q/HWD 0022S-2018

海藻臻纯盐

2018-03-29 发布

2018-03-29 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。

附录 A、B 为本标准内容。

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

海藻臻纯盐

1 范围

本标准规定了海藻臻纯盐的术语定义、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。

本标准适用于以加碘或未加碘的臻纯盐为原料，添加海藻鲜味液，经搅拌、混合、包装而成的海藻臻纯盐。

2 术语定义

臻纯盐：粒度在 $(0.3\text{mm}\sim 1.2\text{mm}) / (\text{g}/100\text{g}) \geq 80$ ，符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定的精制盐。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.2 海藻鲜味液应符合附录 B 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	颗粒状	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、色泽和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	色白	
滋、气味	味咸，有海藻特有的鲜味	
杂质	无明显与盐无关的外来异物	

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
粒度 $(0.3\text{mm}\sim 1.2\text{mm}) / (\text{g}/100\text{g})$	≥ 80	GB/T 13025.1
白度/度	≥ 70	GB/T 13025.2
水分/ $(\text{g}/100\text{g})$	≤ 0.50	GB/T 13025.3
氯化钠（以NaCl计）/ $(\text{g}/100\text{g})$	≥ 98.5	GB/T 13025.5、附录A
氨基酸总量/ (mg/kg)	≥ 40	GB 5009.124
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 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 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。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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、碘的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录A

(规范性附录)

A.1 氯化钠的测定

A.1.1 氯离子的测定

按GB/T 13025.5规定执行。

A.1.2 氯化钠的计算

样品中氯化钠含量按式(1)计算:

$$W_1 = W_2 \times 1.6485 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中: W_1 - 氯化钠的质量分数, %;

W_2 - 氯离子的质量分数, %。

H N
Q B

附录 B

(规范性附录)

海藻鲜味液技术指标

B.1 感官要求

应符合表 B1 的规定

表 B1 感官要求。

项目	指标
色泽	茶褐色至棕褐色
滋味、气味	具海藻有的气味和滋味，无酸败发霉等异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

B.2 理化指标

应符合表 B2 的规定。

表 B2 理化指标

项目	指标
氨基酸态氮（以氮计）/（mg/100ml）	\geq 50
氨基酸/（mg/100ml）	\geq 600
无机砷（以 As 计）/（mg/L）	\leq 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	\leq 1.0

B.3 微生物指标

应符合表 B3 的规定。

表 B3 微生物指标

项目	指标
菌落总数（CFU/ml）	\leq 8000
大肠菌群（MPN/100ml）	\leq 30
致病菌（沙门氏菌、金黄色球菌、副溶血性弧菌）	不得检出

编制说明

海藻臻纯盐是以加碘或未加碘的臻纯盐为原料，添加海藻鲜味液，经搅拌、混合、包装而成的海藻臻纯盐。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/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