



410806S-2018



河南省卫群多品种盐有限公司企业标准

Q/HWD 0026S-2018

添加贝类浓缩汁的食盐

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、附录 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

添加贝类浓缩汁的食盐

1 范围

本标准规定了添加贝类浓缩汁的食盐的分类、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。

本标准适用于以加碘或未加碘的精制盐为原料，添加贝类浓缩汁，经搅拌、混合、包装而成的添加贝类浓缩汁的食盐。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 原料盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 贝类浓缩汁应符合附录 B 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	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，有贝类特有的鲜味	
杂质	无明显与盐无关的外来异物	

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(0.15mm~0.85mm)/(g/100g)	≥ 80	GB/T 13025.1	
水分/(g/100g)	≤ 0.8	GB/T 13025.3	
氨基酸总量/(mg/kg)	≥ 20	GB 5009.124、附录A	
氯化钠(以NaCl计)/(g/100g)	≥ 97.0	GB/T 13025.5、附录A	
碘(以 I 计)/(mg/kg)	加碘	符合GB 26878 的规定	GB 5009.267、附录A
	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。

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、粒度、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 氨基酸总量的测定

准确称取 10g 试样，精确到 0.0001g，将称好的试样放于 25mL 水解管中。以下按 GB 5009.124 的规定执行。

A.2 氯化钠的测定

A.2.1 氯离子的测定

按 GB/T 13025.5 规定执行。

A.2.2 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，%。

A.3 碘的测定

A.3.1 分析步骤

称取 10.00g 试样，置于 250ml 碘量瓶中，加 50mL 水溶解，在碘量瓶中加入几粒玻璃球、2 滴~3 滴甲基橙溶液，用 1mol/L 硫酸溶液调至红色，在通风橱内加入 5mL 饱和溴水，加热至黄色消失。稍冷后加入 5mL 甲酸钠溶液，在电炉上加热煮沸 2min，取下，用水浴冷却至 30℃ 以下，再加入 2mL 1mol/L 硫酸溶液，5mL 碘化钾溶液，用 0.002mol/L 硫代硫酸钠标准溶液滴定至溶液呈浅黄色，加入 1mL 淀粉溶液，继续滴定至蓝色恰好消失。同时做空白实验，分别记录消耗的硫代硫酸钠标准溶液体积 V 、 V_0 。

A.3.2 计算

试样中的碘含量按 GB 5009.267-2016 中公式 (1) 计算。

附录 B

(规范性附录)

贝类浓缩汁技术指标

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	具有该产品特有色泽
组织形态	液状；允许有少量絮状沉淀物或结晶体存在
气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味
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
可溶性固形物 (20℃以折光计) / (%)	≥ 10.0
盐分 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≥ 7.0
氨基酸总量 / (mg/100g)	≥ 2000
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 4.0
多氯联苯 ^a / (mg/kg)	≤ 0.5

^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总合计。

B.3 微生物指标

应符合表 B3 的规定。

表 B3 指示菌指标

项目	指标
菌落总数 / (CFU/g)	≤ 8000
大肠菌群 / (MPN/g)	≤ 0.3

B.4 致病菌指标

应符合表 B4 的规定

表 B4 致病菌指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
副溶血型弧菌 / (MPN/g)	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数量数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 未致病菌指标的最高安全限量值。

注 2: 采样方法及限量若非指定均以/25g 表示。

注 3: 样品的分析及处理按照 GB 4789.1 执行。

编制说明

添加贝类浓缩汁的食盐是以加碘或未加碘的精制盐为原料，添加贝类浓缩汁，经搅拌、混合、包装而成的添加贝类浓缩汁的食盐。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