



410846S-2018



河南省平顶山神鹰盐业有限责任公司企业标准

Q/HSY 0015S-2018

深井姜味盐

2018-04-08 发布

2018-04-08 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、乔跃辉、李蒙、李琼丽、杨晓铭。

H N

Q B

深井姜味盐

1 范围

本标准规定了深井姜味盐的分类、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，添加姜粉，经混合、搅拌、分装后包装而成的深井姜味盐（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 姜粉应符合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	具有本品特有的气、滋味	
滋 味	咸味	
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	\geq	67	GB/T 13025.2
粒度	深井姜味盐 (0.15-0.85mm), % \geq	76	GB/T 13025.1
水分, g/100g	\leq	0.8	GB/T 13025.3
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g (以干基计)	\geq	97.2	GB/T 13025.5
水不溶物, g/100g	\leq	0.2	GB/T 13025.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq	0.5	GB/T 13025.13
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	1.5	GB/T 13025.9
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.5	GB5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.1	GB5009.17
钡 (以 Ba 计), mg/kg	\leq	15.0	GB/T 13025.12
碘酸钾 (以 I 计), mg/kg	深井姜味盐 (加碘) 省内	21~39	GB/T 13025.7
	其它地区	按 26878 标准执行	GB/T 13025.7
碘酸钾 (以 I 计), mg/kg <	深井姜味盐 (未加碘)	5	GB/T 13025.7
亚铁氰化钾 (以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{+}$ 计), mg/kg	\leq	10	GB/T 13025.10
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

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

深井姜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，添加姜粉，经混合、搅拌、分装后包装而成的。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》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 GB 2762《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