



416800S-2020



中盐河南盐业物流配送有限公司企业标准

Q/ZHYW 0038S-2020

餐桌盐

2020-11-18 发布

2020-11-18 实施

中盐河南盐业物流配送有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由中盐河南盐业物流配送有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨艳营、张娟。

H N

Q B

餐桌盐

1 范围

本标准规定了餐桌盐的术语和定义、分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以加碘精制盐或未加碘精制盐为原料，经分筛粒度为 0.15mm~0.45mm 筛间物大于或等于 70%、精制包装而成的加碘或未加碘餐桌盐。

2 术语和定义

餐桌盐：以加碘精制盐或未加碘精制盐为原料，经分筛粒度为 0.15mm~0.45mm 筛间物大于或等于 70%、精制包装而成的加碘或未加碘餐桌盐，更方便食用。

3 分类

本产品分为加碘餐桌盐和未加碘餐桌盐。

3.1 加碘餐桌盐

以加碘精制盐为原料，经分筛粒度为 0.15mm~0.45mm 筛间物大于或等于 70%、精制包装而成的加碘餐桌盐。

3.2 未加碘餐桌盐

以未加碘精制盐为原料，分筛粒度为 0.15mm~0.45mm 筛间物大于或等于 70%、精制包装而成的未加碘餐桌盐。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 精制盐应符合 GB/T 5461 中优级精制盐和 GB 2721 的规定。

4.2 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	检验方法
性 状	粉末状	从样品中取出100g盐，倒入一洁净白浅盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	白色	
气 味	无异味	
滋 味	咸味	
杂 质	无明显与盐无关的外来异物	

4.3 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 (0.15~0.45mm), %	≥ 70	GB/T 13025.1
白度, 度	≥ 70	GB/T 13025.2
水分, g/100g	≤ 0.30	GB/T 13025.3
水不溶物, g/100g	≤ 0.05	GB/T 13025.4
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	≥ 99.1	GB/T 5461(5.2.6) 或 GB 5009.42
碘 (以 I 计), mg/kg(加碘)	按 GB 26878 规定的 14-26mg/kg, 18-33mg/kg, 21-39mg/kg 执行	GB/T 13025.7 或 GB 5009.42
碘 (以 I 计), mg/kg(未加碘)	< 5.0	GB/T 13025.7 或 GB 5009.42
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11 或 GB/T 13025.13
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.8	GB 5009.12 或 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
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	≤ 15.0	GB/T 13025.12 或 GB 5009.42

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

4.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 检验

出厂检验项目: 感官要求、粒度、白度、氯化钠、水分、水不溶物、碘、亚铁氰化钾、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以加碘精制盐或未加碘精制盐为原料，经分筛粒度为 0.15mm~0.45mm 筛间物大于或等于 70%、精制包装而成的加碘或未加碘餐桌盐。

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》的规定，参照 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》和 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。

中盐河南盐业物流配送有限公司

H N
Q B