



412910S-2023



中盐河南盐业物流配送有限公司企业标准

Q/ZHYW 0023S-2023

深井海藻盐

2023-09-17 发布

2023-09-17 实施

中盐河南盐业物流配送有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

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、芦飞、杨茗妮。

H N
Q B

深井海藻盐

1 范围

本标准规定了深井海藻盐的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井盐为原料，添加或不添加碘化钾，添加藻类浓缩汁（海带），经搅拌、混合、分装、包装而成的深井海藻盐。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 2.1.2 藻类浓缩汁（海带）应符合附录 A 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	检验方法
性 状	颗粒状	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	色 白	
气 味	有藻类特有的气味	
滋 味	咸 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（0.15~0.85mm），g/100g	≥ 75	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	≤ 0.10	GB/T 13025.4
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≥ 98.5	GB/T 5461(5.2.6)和 GB 5009.42
碘（以 I 计），mg/kg(加碘)	按 GB26878 规定执行	GB/T 13025.7 或 GB 5009.42
碘（以 I 计），mg/kg(未加碘)	< 5.0	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11 或 GB/T 13025.13
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	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。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；碘强化剂的使用应符合 GB 26878 的规定。

3 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。

附录 A

(规范性附录)

藻类浓缩汁（海带）质量要求

藻类浓缩汁以海带为原料, 经水浸提、净化、浓缩、杀菌、灌装等工序加工制成。

A. 1 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
色泽	具有产品特有的色泽	取 10mL 均匀试样置于无色透明器皿中, 在自然光下, 无异味的环境中, 观察其色泽、状态、嗅其气味
组织形态	液状, 允许有少量絮状沉淀物或结晶体存在	
滋气和气味	具有产品特有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

A. 2 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
可溶性固形物（20℃以折光计）/% ≥	10.0	GB/T 18186
盐分（以 NaCl 计）/(g/100g) ≤	26.0	GB 5009.44
氨基酸总量/(mg/kg) ≥	300	GB 5009.124
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11

A. 3 微生物限量

应符合表 3 的规定。

附录 A

(规范性附录)

藻类浓缩汁（海带）质量要求

藻类浓缩汁以海带为原料, 经水浸提、净化、浓缩、杀菌、灌装等工序加工制成。

A. 1 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
----	----	------

色泽	具有产品特有的色泽	取 10mL 均匀试样置于无色透明器皿中，在自然光下，无异味的环境中，观察其色泽、状态、嗅其气味
组织形态	液状，允许有少量絮状沉淀物或结晶体存在	
滋气和气味	具有产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

A. 2 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
可溶性固形物（20℃以折光计）/（%） ≥	10.0	GB/T 18186
盐分（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤	26.0	GB 5009.44
氨基酸总量/（mg/kg） ≥	300	GB 5009.124
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11

A. 3 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	20	30	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	100	1000	GB 4789.7
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，m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 2：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准适用于以深井盐为原料，添加或不添加碘化钾，添加藻类浓缩汁（海带），经搅拌、混合、分装、包装而成的深井海藻盐。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