



412920S-2023



中盐河南盐业物流配送有限公司企业标准

Q/ZHYW 0035S-2023

# 海藻精纯盐

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、杨茗媞。

H N

Q B

# 海藻精纯盐

## 1 范围

本标准规定了海藻精纯盐的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以精纯盐为原料，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、包装而成的海藻精纯盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 精纯盐应符合 GB/T 5461 中优级精制盐和 GB 2721 的规定，氯化钠含量大于等于 99.1g/100g。

2.1.2 碘酸钾应符合 GB 26402 的规定。

2.1.3 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	
滋、气味	味咸，有藻类特有的气、滋味	
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
白度/(度)	≥	80	GB/T 13025.2
氯化钠(以干基计)/(g/100g)	≥	99.10	GB 5009.42 或 GB/T 5461
水分/(g/100g)	≤	0.3	GB/T 13025.3
水不溶物/(g/100g)	≤	0.03	GB/T 13025.4
碘(以 I 计)/(mg/kg)(加碘)	按 GB 26878 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
总汞（以 Hg 计） /（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.15
钡（以 Ba 计） /（mg/kg）	≤	15.0	GB/T 13025.12 或 GB 5009.42
亚铁氰化钾（以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计） /（mg/kg）	≤	10.0	GB/T 13025.10
注：*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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 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)/(%) $\geq$	10.0	GB/T 18186
盐分(以 NaCl 计)/(g/100g) $\leq$	26.0	GB 5009.44
氨基酸总量/(mg/kg) $\geq$	300	GB 5009.124
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	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	$3 \times 10^4$	$10^5$	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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以精纯盐为原料，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、包装而成的海藻精纯盐。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，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