



412001S-2017



河南省卫群多品种盐有限公司企业标准

Q/HWD 0019S-2017

---

# 海藻盐

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

---

河南省卫群多品种盐有限公司 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。

本标准由河南省卫群多品种盐有限公司提出。

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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：徐素玲、岳丽娟、杨芮、李慧、卢帮贵。

H N

Q B

# 海藻盐

## 1 范围

本标准规定了海藻盐的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以加碘或未加碘的精制盐为原料盐，添加藻类浓缩汁，经搅拌、混合、分装、包装而成的海藻盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 原料盐应符合 GB/T 5461 中一级精制盐和 GB2721 的规定。

2.1.2 藻类浓缩汁应符合附录 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	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出 100 克盐，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	色白	
滋味	味咸，有藻类特有的气、滋味	
杂质	无明显的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
		加碘	未加碘	
粒度 (0.15-0.85mm) / (g/100g )	≥	80		GB/T 13025.1
水分 (g/100g )	≤	0.80		GB/T 13025.3
水不溶物/ (g/100g )	≤	0.20		GB/T 13025.4
氯化钠 (以 NaCl 计) / (g/100g )	≥	97.00		GB/T 13025.5 氯离子质量分数 ×1.6485

氨基酸总量/ (g/100g )	≥	0.004	---	GB 5009.124
碘 (以 I 计) / (mg/kg )		符合 GB 26878 的规定	<5	GB/T 13025.7 中氧化还原滴定法
总砷 (以 As 计) / (mg/kg )	≤	0.5		GB5009.11
铅 (以 Pb 计) * / (mg/kg )	≤	1.0		GB5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg )	≤	0.5		GB5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg )	≤	0.1		GB5009.17
钡 (以 Ba 计) / (mg/kg )	≤	15		GB/T 13025.12
亚铁氰化钾 (以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计) / (mg/kg)	≤	10.0		GB/T 13025.10
注*项目指标值严于食品安全国家标准 GB2762。				

#### 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；型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A (规范性附录)

### 藻类浓缩汁技术指标

#### A.1 感官要求

应符合表 A1 的规定。

表 A1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品特有的色泽
组织形态	液状：允许有少量絮状沉淀物或结晶体存在
气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### A.2 理化指标

应符合表 A2 的规定。

表 A2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃以折光计）/（%）	≥ 10.0
氨基酸总量/（mg/100g）	≥ 2000
盐分（以 NaCl 计）/（g/100g）	≥ 7.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0

#### A.3 微生物指标

指示菌指标应符合表 A3 的规定。

表 A3 微生物指标

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

致病菌指标应符合表 A4 的规定。

表 A4 微生物指标

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;  $M$  为致病菌指标的最高安全限量值。

注 2: 采样方案及限量若非指定均以/25g 表示。

注 3: 样品的分析处理按照 GB4789.1 执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

海藻盐是以加碘或未加碘的精制盐为原料盐，添加藻类浓缩汁，经搅拌、混合、分装、包装而成。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 /T5461 《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 GB2762 的规定。

河南省卫群多品种盐有限公司

2017年08月02日

H N

Q B