



412933S-2018



中盐河南盐业物流配送有限公司企业标准

Q/ZHYW 0023S-2018

---

# 深井海藻盐

2018-09-21 发布

2018-09-21 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/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》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：叶召友、张娟、杨茗媿、冷星爱。

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、试验方法、检验等。

本标准适用于以加碘或不加碘的深井精制盐为原料，添加藻类浓缩汁，经搅拌、混合、包装、分装而成的深井海藻盐。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 不加碘的深井精制盐应符合 GB/T5461、GB2721 的规定，加碘的深井精制盐还应符合 GB 26878 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	检验规则
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/T13025.1
白度, 度	≥	70	GB/T13025.2
水分, g/100g	≤	0.30	GB/T13025.3
水不溶物, g/100g	≤	0.10	GB/T13025.4
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	≥	98.5	GB/T5461 (5.2.6) 和 GB5009.42
碘 (以 I 计), mg/kg, (加碘)		按 GB26878 规定的	GB/T 13025.7 或 GB5009.42

		14-26mg/kg, 18-33mg/kg, 21-39 mg/kg 执行	
碘 (以 I 计), mg/kg, (未加碘)	<	5.0	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.11 或 GB/T 13025.13
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.8	GB5009.12 或 GB/T 13025.9
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1	GB5009.17
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 GB5009.42
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 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 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3 检验规则

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。

型式检验按国家相关规定执行。

附录A

ICS

# Q/RXH

## 荣成协汇食品有限公司企业标准

Q/RXH 0005S-2016

代替 Q/RXH 0005S-2015

### 液体复合调味料

0384	-2016
2016 4 20	2019 4 19



2016-04-20 发布

2016-04-30 实施

荣成协汇食品有限公司

发布

Q/RXH 0005S-2016

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。  
本标准由荣成协汇食品有限公司提出并起草。  
本标准代替Q/RXH 0005S-2012《复合调味料》。  
本标准主要起草人：王玉亭、步营、张喜燕。  
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

## 液体复合调味料

### 1 范围

本标准规定了液体复合调味料的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以水产动物（鱼类、贝类、虾类）、畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉）蔬菜、藻类、食用菌、香肠、火腿、鱼糜、蛋及蛋制品、巴氏杀菌乳、发酵乳、食用植物油、食用动物油脂、酵母抽提物、淀粉、食用盐、味精、酸水解植物蛋白、牛肉汁、牛骨汁、香辛料、酱油、食醋、淀粉糖、食醋、食用酒精、辣椒粉、辣椒酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、酱、果蔬汁、大豆蛋白粉、干酪、咖喱、泡菜、水产类浓缩汁、调味料酒中的二种及二种以上为原料，添加或不添加食品添加剂磷脂、维生素E、食品用香料、甘氨酸、柠檬酸、山梨酸钾、阿斯巴甜、呈味核苷酸二钠、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红、肌-苹果酸、焦糖色、琥珀酸二钠、乳酸、冰乙酸、苯甲酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸菌、酶制剂、经原料预处理、酶解（或不酶解）、配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺加工而成的液体复合调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2023 食品添加剂 乳酸
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱油
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

Q/RXH 0005S-2016

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB/T 5009.191 食品中氯丙醇含量的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8885 玉米淀粉  
 GB 9683 复合食品包装卫生标准  
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
 GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准  
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
 GB 10343 食用酒精  
 GB/T 12457 食品中氯化钠的测定  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB/T 14215 番茄酱罐头  
 GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 16869 鲜(冻)禽产品  
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)  
 GB/T 17343 包装容器 方桶  
 GB 18186 酿造酱油  
 GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳  
 GB 19643 藻类制品卫生标准  
 GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳  
 GB/T 20371 大豆蛋白粉  
 GB/T 22266 咖喱粉  
 GB 22367 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)  
 GB/T 23183 辣椒粉  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

2

Q/RXH 0005S—2016

GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂甘氨酸(氨基乙酸)  
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂D-苹果酸  
 GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂  
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂  
 GB/T 29343 木薯淀粉  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
 LS/T 3220 芝麻酱  
 QB/T 1733.4 花生酱  
 QB 2142 碳酸饮料玻璃瓶  
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠  
 QB/T 4575 食品工业用乳酸菌  
 SB 10338 酸水解植物蛋白调味液  
 SB/T 10379 速冻调制食品  
 SB/T 10416 调味料酒  
 SB/T 10756 泡菜  
 Q/RXH 0001S 水产类浓缩汁  
 Q/BL 0006S 复合调味酱  
 Q/QNX 0007S 畜禽浓缩汁  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 分类

产品按食用方法的不同分为：即食类和非即食类。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 水产动物（鱼类、贝类、虾类）

来自非疫区，无污染海域，新鲜或冷冻良好，应符合GB 2733、GB 2762的规定。

##### 4.1.2 畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）

应符合GB 2707、GB 2762的规定。

##### 4.1.3 禽肉（鸡肉、鸭肉）

应符合GB 16869、GB 2762的规定。

##### 4.1.4 蔬菜

应采用新鲜、无虫蚀、无腐烂的原料，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

##### 4.1.5 藻类

应符合GB 19643、GB 2762的规定。

##### 4.1.6 食用面

- 应符合GB 7096的规定。
- 4.1.7 香肠、火腿  
应符合SB/T 10379的规定。
- 4.1.8 鱼糜  
应符合GB 10136的规定。
- 4.1.9 蛋与蛋制品  
应符合GB 2749的规定。
- 4.1.10 巴氏杀菌乳  
应符合GB 19645的规定。
- 4.1.11 发酵乳  
应符合GB 19302的规定。
- 4.1.12 食用植物油  
应符合GB 2716的规定。
- 4.1.13 食用动物油脂  
应符合GB 10146的规定。
- 4.1.14 酵母抽提物  
应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.15 淀粉  
应符合GB/T 8885和GB/T 29343的规定。
- 4.1.16 食用盐  
应符合GB 2721的规定。
- 4.1.17 味精  
应符合GB 2720的规定。
- 4.1.18 酸水解植物蛋白  
应符合SB 10338的规定。
- 4.1.19 牛肉汁、牛骨汁  
应符合Q/QNX 0007S的规定。
- 4.1.20 香辛料  
应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.21 酱油  
应符合GB 18186的规定。
- 4.1.22 食糖  
应符合GB 13104的规定。
- 4.1.23 淀粉糖  
应符合GB 15203的规定。
- 4.1.24 食醋  
应符合GB 2719的规定。
- 4.1.25 食用酒精  
应符合GB 10343的规定。

Q/RXH 0005S-2016

- 4.1.26 辣椒粉  
应符合GB/T 23183的规定。
- 4.1.27 辣椒酱  
应符合Q/BL 0006S的规定。
- 4.1.28 番茄酱  
应符合GB/T 14215的规定。
- 4.1.29 花生酱  
应符合QB/T 1733.4的规定。
- 4.1.30 芝麻酱  
应符合LS/T 3220的规定。
- 4.1.31 酱  
应符合GB 2718的规定。
- 4.1.32 果蔬汁  
应符合GB 17325、GB 2762的规定。
- 4.1.33 大豆蛋白糖  
应符合GB/T 20371的规定。
- 4.1.34 干酪  
应符合GB 25192的规定。
- 4.1.35 咖喱  
应符合GB/T 22266的规定。
- 4.1.36 泡菜  
应符合SB/T 10756的规定。
- 4.1.37 水产类浓缩汁  
应符合Q/RXH 0001S的规定。
- 4.1.38 调味料酒  
应符合SB/T 10416的规定。
- 4.1.39 磷脂  
应符合GB 28401的规定。
- 4.1.40 维生素E  
应符合GB 14756的规定。
- 4.1.41 食品用香料  
应符合GB 29938的规定。
- 4.1.42 甘氨酸  
应符合GB 25542的规定。
- 4.1.43 柠檬酸  
应符合GB 1987的规定。
- 4.1.44 山梨酸钾  
应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.45 阿斯巴甜

Q/RXH 0005S-2016

应符合GB 22367的规定。

**4.1.46 呈味核苷酸二钠**

应符合QB/T 2845的规定。

**4.1.47 黄原胶**

应符合GB 1886.41的规定。

**4.1.48 辣椒油树脂**

应符合GB 28314的规定。

**4.1.49 辣椒红**

应符合GB 1886.34的规定。

**4.1.50 DL-苹果酸**

应符合GB 25544的规定。

**4.1.51 焦糖色**

应符合GB 1886.64的规定。

**4.1.52 琥珀酸二钠**

应符合GB 29939的规定。

**4.1.53 乳酸**

应符合GB 2023的规定。

**4.1.54 冰乙酸**

应符合GB 1886.10的规定。

**4.1.55 苯甲酸钠**

应符合GB 1902的规定。

**4.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯**

应符合GB 29931的规定。

**4.1.57 乳酸菌**

应符合QB/T 4575的规定。

**4.1.58 酶制剂**

应符合GB 25594的规定。

**4.1.59 生产用水**

应符合GB 5749的规定。

**4.2 生产工艺**

原料预处理→酶解（或不酶解）→配料→混合→杀菌→灌装→包装→检验入库。

**4.3 感官指标**

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品特有的色泽
滋味与气味	具有产品特有的气味和滋味。无异味
组织形态	液状；允许有少量絮状沉淀物存在
杂质	无肉眼可见外来杂质

6

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
盐分(以NaCl计)(g/100g)	≤	26.0
总砷*(以As计)(mg/kg)	≤	0.5
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤	1.0
3-氯-1,2-内二醇 <sup>a</sup> (mg/kg)	≤	0.4
<sup>a</sup> 不适用于含藻类调味品。		
<sup>b</sup> 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。		

#### 4.5 微生物指标

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目			指 标	
菌落总数/(CFU/g)	≤		8 000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.03	
致病菌	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	1000
注1: n为同一批次产品应采用的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; 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: 样品的分析及处理按照GB 4789.1执行。				

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

取部分样品,将其置于洁净的白色容器中,于自然光或相当于自然光的室内,观察色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,品其滋味。

##### 6.2 理化检验

###### 6.2.1 盐分

按GB/T 12457规定的方法测定。

###### 6.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

###### 6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 6.2.4 3-氯-1,2-丙二醇

按GB/T 5009.191规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

#### 6.3.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一条生产线、一次生产量的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.2 抽样

每批产品随机抽取4件，每箱取样0.5kg，其中1kg用于检验，其余1kg袋留样备查

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

##### 7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、盐分、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

#### 7.3.2 型式检验

##### 7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

##### 7.3.2.2 检验项目为本标准的规定全部项目。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718及其他相应规定，营养标签应符合GB 28050的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 产品内包装可采用塑料袋、塑料桶或玻璃瓶，并应符合 GB 9683 、GB 9687、GB 9688 或 QB 2142 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱、方桶或塑料桶，应符合 GB/T 6543、GB/T 17343 或 GB 9687、GB 9688 的规定。

8.2.3 包装要牢固、封口严密、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

## 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。贮存场所应有防蝇、防鼠、防虫、防尘设施，防止暴晒、雨淋。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

## 编制说明

本标准适用于以加碘或不加碘的深井精制盐为原料，添加藻类浓缩汁，经搅拌、混合、包装、分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 食盐》和 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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

中盐河南盐业物流配送有限公司

QB