

安徽省卫生和计划生育委员会
备案号：340820190020S
备案日期：2019-04-01（有效期3年）

Q/ZYDX

中盐东兴盐化股份有限公司食品安全企业标准

Q/ZYDX 0001S—2019
代替Q/ZYDX 0001S—2016

海藻碘盐

安徽省卫生和计划生育委员会

2019-2-28 发布

2019-3-31 实施

中盐东兴盐化股份有限公司发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》(暂行)、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,比较 GB2721《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T5461《食用盐》以及 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。

本标准延续代替 Q/ZYDX0S-2016《海藻碘盐》。与原标准相比更新了规范性文件。

本标准由中盐东兴盐化股份有限公司提出。

本标准起草单位:中盐东兴盐化股份有限公司。

本标准主要起草人:王茂奎、刘洁。

本标准于2013年3月15日发布,2016年3月15日第一次修订,2019年3月15日第二次修订。

本标准有效期3年。

海藻碘盐

1 范围

本标准规定了海藻碘盐的术语、定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用精制盐为原料，适量加入食品营养强化剂 海藻碘，经混合、搅拌、包装等工艺制成的海藻碘盐。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 1903.39	食品安全国家标准 食品营养强化剂 海藻碘
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.42	食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8618	制盐工业主要产品取样方法
GB/T 13025.1	制盐工业通用试验方法 粒度的测定
GB/T 13025.2	制盐工业通用试验方法 白度的测定
GB 14881	食品企业通用卫生标准
GB 25581	食品安全国家标准 食品添加剂 亚铁氰化钾（黄血盐钾）
GB 26878	食品安全国家标准 食用盐碘含量
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070	定量包装商品净含量计算检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 海藻碘盐

以使用精制盐为原料，适量加入海藻碘，经混合、搅拌、包装等工艺制成的海藻碘盐。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用精制盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 4.1.2 亚铁氰化钾应符合 GB 25581 的规定。
- 4.1.3 海藻碘应符合 GB 1903.39 的规定。
- 4.1.4 不得添加非食用物质，使用的食品原料应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色
滋味、气味	味咸、无异味
状态	结晶体，无正常视力可见外来异物

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
白度/度	≥ 70
粒度/%	≥ 85 (0.15mm—0.85mm)
氯化钠/%	≥ 99.1
水分/%	≤ 0.30
亚铁氰化钾 (以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计) /mg/kg	≤ 8.0
海藻碘含量 (以 I 计) /mg/kg	符合 GB 26878 规定要求
总砷 (以 As 计) /mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) /mg/kg	≤ 1.8
镉 (以 Cd 计) /mg/kg	≤ 0.5
总汞 (以 Hg 计) /mg/kg	≤ 0.1
钡 (以 Ba 计) /mg/kg	≤ 15
食品添加剂	按 GB 2760 执行
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5. 食品添加剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7. 检验方法

7.1 感官指标

取适量试样置于白色洁净浅盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 粒度的测定

按GB/T 13025.1规定的方法测定。

7.2.2 白度的测定

按GB/T 13025.2规定的方法测定。

7.2.3 水分含量的测定

按GB 5009.42规定的方法测定。

7.2.4 氯化钠、钡、碘、亚铁氰化钾

按GB 5009.42规定的方法测定

7.2.5 镉含量的测定

按GB 5009.15规定的方法测定

7.2.6 总汞含量的测定

按GB 5009.17规定的方法测定

7.2.7 总砷含量的测定

按GB 5009.11规定的方法测定

7.2.8 铅含量的测定

按GB 5009.42规定的方法测定

7.3 净含量测定

按JJF1070规定的方法执行

8. 检验规则

8.1 批次的确定

由同一批原料，按相同的加工方法生产的产品构成一批。

8.2 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后，方可出厂；出厂检验项目为感官指标、氯化钠、水分、白度、粒度、碘含量、亚铁氰化钾含量。产品包装的净含量与其标注的质量偏差应符合国家颁布的《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产每年进行一次型式试验，有下列情况之一亦应进行型式试验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；



- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

8.3.2 型式试验项目包括技术要求中全部指标项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准规定要求判定合格;

8.4.2 检验结果中白度、粒度指标如不符合本标准规定,应以抽取同批产品的备用样,按不合格项目进行复验,若复验仍达不到规定要求,则该批产品判为不合格。

9. 标识、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标识

产品包装上应有下列内容:产品名称、产品标准编号、生产企业名称、地址、净含量等。预包装食品必须符合GB 7718及GB 28050要求的标注内容,储运图示按GB/T191执行。

9.2 包装

与产品直接接触的包装材料应符合相应的食品安全国家标准和相关卫生标准的规定;包装计量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9.3 运输

运输工具必须清洁、干燥,运输途中器具捆扎牢固,确保完好无损,禁止与能导致盐质污染的货物混装。

9.4 贮存

贮存中要妥善保管。存放处要通风,防止雨淋、受潮。禁止与能导致质量污染的货物共贮存。

9.5 保质期

本品按标准规定的运输和贮存条件,自生产之日起保质期为3年。