

团 体 标 准

T/LFSAXXXX-2021

调味面制品专用食盐

Special Salt for seasoning flour products

(征求意见稿)

××××发布

××××实施

漯河市食品安全协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由漯河市市场监督管理局提出。

本标准由漯河市食品安全协会归口。

本标准起草单位：漯河市食品安全协会、中盐舞阳盐化有限公司、漯河市平平食品有限责任公司、漯河市食品检测中心、漯河卫到食品科技有限公司、漯河市消费者协会、漯河卫来食品科技有限公司、河南省食品工业科学研究所有限公司、方圆标志认证集团河南有限公司、郑州中检科测试技术有限公司、漯河职业技术学院。

参与起草单位：XXX XXX XXX XXX XXX…….

本标准主要起草人：XXX XXX XXX XXX XXX…….

本标准首次发布。

调味面制品专用食盐

1 范围

本标准规定了调味面制品专用食盐的分类、技术要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以采自地下矿区深井卤水为原料，经卤水净化、蒸发结晶、脱水、干燥，加入或未加入碘酸钾，加入亚铁氰化钾，经混合、包装加工而成的调味面制品专用食盐。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成文本必不可少的条款。其中注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 | |
| QB/T 5535 | 食品加工用盐 | |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB 9687 | 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准 | |
| GB/T 10004 | 包装用塑料复合膜、袋 | 干法复合、挤出复合 |
| 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/T 13025.3 | 制盐工业通用试验方法 | 水分的测定 |
| GB/T 13025.4 | 制盐工业通用试验方法 | 水不溶物的测定 |
| GB/T 13025.5 | 制盐工业通用试验方法 | 氯离子的测定 |
| GB/T 13025.6 | 制盐工业通用试验方法 | 钙镁离子的测定 |
| GB/T 13025.7 | 制盐工业通用试验方法 | 碘离子的测定 |
| GB/T 13025.8 | 制盐工业通用试验方法 | 硫酸根的测定 |
| GB/T 13025.10 | 制盐工业通用试验方法 | 亚铁氰化钾的测定 |
| GB/T 13025.12 | 制盐工业通用试验方法 | 钡的测定 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 |

GB 25581 食品安全国家标准 亚铁氰化钾的测定

GB 26402 食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾

GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量

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令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号 (2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

除 GB/T 规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

3.1 调味面制品

以小麦粉为主要原料，添加食用油、食用盐等辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成的即食食品。

3.2 调味面制品专用食盐

以卤水为原料，经卤水净化、真空蒸发结晶、脱水、干燥工艺，适合于调味面制品的食用盐。

4 分类

根据产品添加或未添加碘酸钾可分为：调味面制品专用食盐（加碘）、调味面制品专用食盐（未加碘）。

4.1 调味面制品专用食盐（加碘）

以产自矿区优质卤水为原料，经卤水净化、蒸发结晶、脱水、干燥，加入碘酸钾、亚铁氰化钾，经混合、包装加工而成的调味面制品专用食盐（加碘）。

4.2 调味面制品专用食盐（未加碘）

以产自矿区优质卤水为原料，经卤水净化、蒸发结晶、脱水、干燥，加入亚铁氰化钾，经混合、包装加工而成的调味面制品专用食盐（未加碘）。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 卤水应清洁卫生、无污染，取自矿区深井，经净化后使用。

5.1.2 碘酸钾应符合 GB 26402 的规定。

5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 亚铁氰化钾应符合 GB 25581 的规定。

5.2 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 |
|-----|-----|--------------------|
| 色 泽 | 色白 | 取适量试样于白色洁净浅盘中，在自然光 |
| 气 味 | 无异味 | 线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温 |

| | | |
|-----|-----------------|------------|
| 滋 味 | 味咸 | 开水漱口后品其滋味。 |
| 状态 | 颗粒状，无正常视力可见外来异物 | |

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

5.4 净含量及允许短缺量

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|----------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------------------|
| 白度, 度 | ≥ | 82 | GB/T 13025.2 |
| 粒度, g/100g | 0.85mm 筛上物 | ≤ | 0 |
| | 0.30mm 筛下物 | ≤ | |
| 氯化钠 (以湿基计), g/100g | ≥ | 99.5 | GB 5009.42 或 GB/T 5461 中 5.2.6 |
| 钙离子, g/100g | ≤ | 0.02 | GB/T 13025.6 |
| 镁离子, g/100g | ≤ | 0.02 | GB/T 13025.6 |
| 硫酸根, g/100g | ≤ | 0.30 | GB/T 13025.8 |
| 水分, g/100g | ≤ | 0.08 | GB/T 13025.3 |
| 水不溶物, g/100g | ≤ | 0.008 | GB/T 13025.4 |
| 碘强化剂 ^a (以 I 计), mg/kg | | 按 GB 26878 执行 | GB/T 13025.7 |
| 亚铁氰化钾 (以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计), mg/kg | ≤ | 10.0 | GB/T 13025.10 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 或 GB/T 13025.13 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.12 或 GB/T 13025.9 |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 钡 (以 Ba 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.42 或 GB/T 13025.12 |

注: a 仅适于添加了碘强化剂的调味面制品专用食盐, 未强化碘的调味面制品专用食盐碘含量 < 5mg/kg, 应在包装显著位置标注“未加碘”字样。

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.2 抽样

碘强化项目的抽样按均匀分布,随机抽取9个份样,每个份样不少于50g。其他项目按GB/T 8618规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验,合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、白度、粒度、氯化钠、钙离子、镁离子、硫酸根、水分、水不溶物、碘强化剂、亚铁氰化钾。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 主要原料产地、供应商有变动时;
- c) 停产三个月以上,重新生产时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定:

当检验项目全部符合本标准时,则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时,可自保留样品中或同批产品再次加倍随机抽取样品进行复检,若结果均符合标准要求时,则判定该产品为合格产品,若仍有一项不合格时,则判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718和《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令2009第123号的有关规定。

7.2 包装

产品所用包装材料均应清洁、干燥、无毒、无霉变,包装计量应符合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》的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生,避免雨淋、日晒,搬运时应小心轻放,不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内,必须有防鼠台,与地面距离 $\geq 10\text{cm}$,离墙 $\geq 20\text{cm}$,不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在上述规定条件下,产品自生产之日起,保质期为36个月。

7.6 销售

产品销售场所保持干燥、清洁、不得与有毒、有害、有异味物品共存。