

深圳市深圳标准促进会文件

深标促〔2020〕13号

关于印发《供深食品评价细则 食用盐》评价 细则的通知

各成员单位：

现将《供深食品评价细则 食用盐》评价细则印发给你们，请各成员单位知悉，并遵照执行。

特此通知。

深圳市深圳标准促进会

2020年09月07日



编号

评价细则

1 《供深食品评价细则 食用盐》

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 食用盐

Shenzhen quality food evaluation criteria—Edible salt

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 09 月 07 日

前 言

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位： 深圳市标准技术研究院、华测检测认证集团股份有限公司。

本文件主要起草人：丛嘉昕、温利峰、朴美善、梁乔玲。

本文件为首次制定。

供深食品评价细则 食用盐

1 范围

本文件规定了供深食品 食用盐评价的检验检测指标分类的原则及分类。
本文件适用于以海水、地下卤水、盐湖卤水、海盐、岩盐或湖盐为原料制成的食用盐的评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量
- T/SZS 2663 供深食品 食用盐

3 分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的高危检验项目，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，确定供深食品 食用盐检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2、表3中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

项目	指标							
	精制盐			粉碎洗涤盐		日晒盐		
	优级	一级	二级	一级	二级	一级	二级	
氯化钠 ^a （以干基计）/（g/100g）	≥	97.00						
氯化钾 ^b （以干基计）/（g/100g）		10 ~ 35						
水分/（g/100g）	≤	0.30	0.50	0.80	2.00	3.20	4.80	6.40
水不溶物/（g/100g）	≤	0.03	0.07	0.10	0.10	0.20	0.10	0.20
钡（以 Ba 计）/（mg/kg）	≤	15						
碘 ^c （以 I 计）/（mg/kg）	<	5						
^a 不适用于低钠盐。								
^b 仅适用于低钠盐。								

项目	指标						
	精制盐			粉碎洗涤盐		日晒盐	
	优级	一级	二级	一级	二级	一级	二级

° 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878。

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅 (Lead)	2	GB 2762
	砷 (Total arsenic)	0.5	GB 2762
	汞 (Total mercury)	0.1	GB 2762
	镉 (Cadmium)	0.5	GB 2762
	锡 ^a (Tin)	250	GB 2762

^a 饮料类、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品除外，仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

表 3 一类指标-食品添加剂使用量

物质名称	最大使用量 g/kg
亚铁氰化钾，亚铁氰化钠(Potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide)	0.005

4.2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时，如已有表4、表5中所列指标的检测报告，则与申请材料一并提交给促进会；如没有，则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表 4 二类指标-感官要求

项目	要求
色泽	色白
滋味、气味	味咸，无异味
状态	无明显与盐无关的外来异物

表 5 二类指标-理化要求

项目	指标						
	精制盐			粉碎洗涤盐		日晒盐	
	优级	一级	二级	一级	二级	一级	二级
粒度	在下列某一范围内应不少于 75 g/100g。 一大粒：2 mm~4 mm 一中粒：0.3 mm~2.8 mm 一小粒：0.15 mm~0.85 mm						
白度/度 $\geq$	80	75	67	55	55	55	45
硫酸根/（g/100g） $\leq$	0.40	0.60	1.00	0.60	1.00	0.80	1.10

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2663第5章规定执行。