

ICS 67.220.20
CCS X 38

DB2102

大连市地方标准

DB2102/T 0095—2023

地理标志产品 复州湾海盐

Product of geographical indication—Fuzhouwan sea salt

2023 - 11 - 14 发布

2023 - 12 - 14 实施

大连市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由大连市知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：大连盐化集团有限公司。

本文件主要起草人：陈庭家、温玉科、王如明、惠香。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：大连市知识产权局（大连市沙河口区中山路381号），联系电话：0411-84311522。

文件起草单位通讯地址：大连盐化集团有限公司（大连市金普新区复州湾街道兴湾街38号），联系电话：0411-85275764。

地理标志产品 复州湾海盐

1 范围

本文件规定了地理标志产品复州湾海盐的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局依据《地理标志产品保护规定》批准保护的复州湾海盐。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 3097-1997 海水水质标准
- 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 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/T 13025.4 制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

复州湾海水原盐 Fuzhouwan seawater material salt

以复州湾海域海水为原料，经日晒卤水浓缩结晶工艺制得的海盐。

3.2

日晒盐 solar salt

以复州湾海水原盐为原料，经脱水、筛选等工艺制得的食用盐。

[来源：GB/T 2721-2015，2.4，有修改]

3.3

精制盐 refined salt

以复州湾海水原盐为原料，用真空蒸发制盐工艺或机械热压缩蒸发制盐工艺制得的食用盐。

[来源：GB/T 2721-2015，2.2，有修改]

3.4

粉碎洗涤盐 crushed and washed salt

以复州湾海水原盐为原料，用粉碎、洗涤工艺制得的食用盐。

[来源：GB/T 2721-2015，2.3，有修改]

3.5

纳潮 seawater intake

利用涨潮或动力将海水纳入盐田的作业。

3.6

制卤 brine concentrating

采用自然蒸发，将卤水逐步浓缩至氯化钠饱和的作业。

3.7

结晶 salt crystallizing

饱和卤水在结晶池中浓缩结晶的作业。

3.8

采收 salt harvesting process

收集结晶池内盐的作业。

4 地理标志产品保护范围

复州湾海盐地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告（2018年第31号）批准的范围，位于长兴岛经济技术开发区的长兴岛街道、交流岛街道，瓦房店市的三台满族乡、泡崖乡、谢屯镇，金普新区的复州湾街道、炮台街道、石河街道、三十里堡街道和七顶山街道10个乡（街道），包括陆地和滩涂水域，见附录A。

5 产品分类

复州湾海盐依据生产工艺分为日晒盐、精制盐、粉碎洗涤盐。

6 要求

6.1 自然环境

环境良好，地处黄渤海交汇处，具有较强的海水自净能力。生态环境良好，海水浓度大于 1.5° Bé。

6.2 原料

复州湾海盐以复州湾海域海水为主要原料，其原料海水水质应满足GB 3097-1997中海水水质二类要求。

6.3 工艺

复州湾海盐的生产工艺流程见图1。

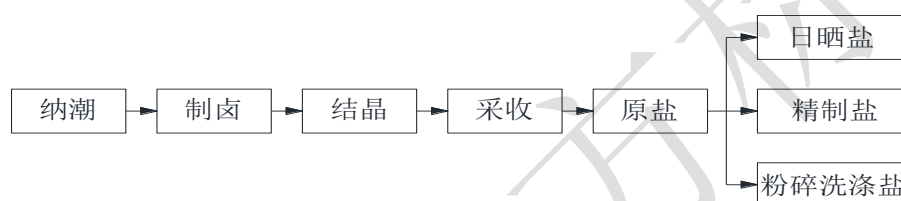


图1 复州湾海盐生产工艺流程

6.4 感官指标

色白，味咸，无异味，无明显与盐无关的外来异物。

6.5 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标						
	原盐	日晒盐		精制盐		粉碎洗涤盐	
白度，度 \geq	—	55		70		55	
粒度	—	2.0~3.5 (mm)	$\geq 75\%$	0.15~0.85 (mm)	$\geq 75\%$	0.5~2.5 (mm)	$\geq 80\%$
氯化钠（以湿基计）/ (g/100g) \geq	92.0	92.0		97.5		97.5	
水分/(g/100g) \leq	6.00	6.00		0.60		0.60	
水不溶物/(g/100g) \leq	0.20	0.20		0.10		0.10	
硫酸根/(g/100g) \leq	1.10	1.10		1.00		1.00	

6.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

营养强化剂应符合GB 26878的规定。

6.7 污染物限量

污染物限量应符合表3规定。

表2 污染物限量要求

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
钡（以Ba计），mg/kg	≤ 15
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.4
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1

6.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官

取适量试样于白色洁净浅盘中，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

按GB/T 13025.1规定执行。

7.2.2 白度

按GB/T 13025.2规定执行。

7.2.3 氯离子

按GB 5009.42规定执行。

7.2.4 钙镁离子

按GB 5009.42规定执行。

7.2.5 硫酸根

按GB 5009.42规定执行。

7.2.6 氯化钠指标的计算和检验结果的检查

本文件6.2.3、6.2.4、6.2.5各项检验结果得出的单项离子含量按表4所列阴阳离子顺序结合，依次计算硫酸钙、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、氯化镁和氯化钠含量。若以顺序号计算时，某种化合物因阴离子或阳离子不存在而不能形成，即依次下一顺序号递补进行计算，计算结果至小数点后第二位，取至第一位。

表3 离子结合顺序

阴离子	阳离子		
	钙离子	镁离子	钠离子
硫酸根	(1) 硫酸钙	(2) 硫酸镁	(3) 硫酸钠
氯离子	(4) 氯化钙	(5) 氯化镁	(6) 氯化钠

7.2.7 水分

按GB 5009.42规定执行。

7.2.8 水不溶物

按GB/T 13025.4规定执行。

7.2.9 数据检验

氯化钠、硫酸钙、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、氯化镁、水分、水不溶物之和在99.5 g/100 g~100.4 g/100 g之间时检验数据成立。

7.3 食品添加剂和营养强化剂

7.3.1 碘强化剂

按GB 5009.42规定执行。

7.3.2 亚铁氰化钾

按GB 5009.42规定执行。

7.4 污染物限量

7.4.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

7.4.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

7.4.3 钡

按GB 5009.42规定执行。

7.4.4 镉

按GB 5009.15规定执行。

7.4.5 总汞

按GB 5009.17规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

由同一批原料，同一生产线，由相同的加工方法生产的同一等级，一次交付的产品构成一批。

8.2 抽样

按GB/T 8618规定执行。

8.3 出厂检验

每批产品应由生产单位质量检验部门检验合格并附合格证明后方可出厂，检验项目包括感官指标、理化指标、碘强化剂含量。

8.4 型式检验

型式检验为本文件要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制和批量生产前；
- b) 原料产生变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 正常生产时每年进行一次；
- e) 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

检验结果中若有一项或一项以上指标不符合本文件规定，应使用备用样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

检验结果全部符合本文件的规定时则判该批产品合格，否则为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

标志、标签应符合以下要求：

- a) 获准使用复州湾海盐地理标志产品专用标志的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品保护专用标志；
- b) 标志、标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- c) 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料的标准及有关规定，容器材料应无毒、无异味、清洁卫生。包装应牢固、严密。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨。运输中应防止暴晒、受潮、虫害、有毒有害物质的污染及其他损害。

9.4 贮存

存放仓库应清洁、干燥，不应与可能对产品造成污染的物品混存。防止雨淋、受潮，产品存放应隔墙离地。

附录 A
(资料性)
复州湾海盐地理标志产品保护范围

复州湾海盐地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 复州湾海盐地理标志产品保护范围图