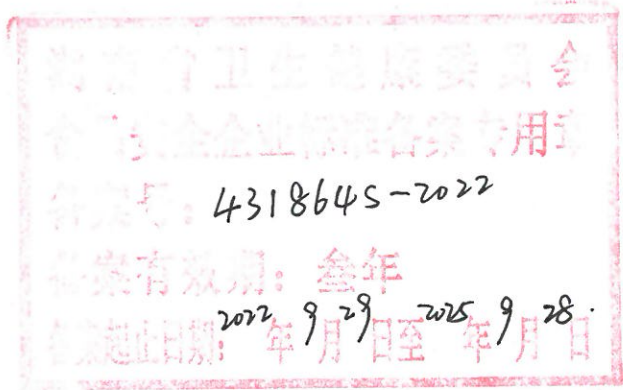


雪天盐业集团股份有限公司企业标准

Q/HNSC 0018S-2022

食品安全企业标准 增鲜控钠盐



2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

雪天盐业集团股份有限公司 发布



前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由雪天盐业集团股份有限公司提出并归口。

本标准由雪天盐业集团股份有限公司负责解释。

本标准起草单位：雪天盐业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：李加兴、岳元媛、刘文倩、王茹、周雪琪。

本标准有效期三年。

本标准适用以下单位：

湖南雪天盐业技术开发有限公司

地址：湖南省长沙市宁乡经济开发区车站东路1号；

湖南省湘衡盐化有限责任公司

地址：衡阳市珠晖区茶山坳；

湖南省湘澧盐化有限责任公司。

地址：津市市盐矿路。

本标准备案完成之日起代替备案起止日期为2021年10月28日至2024年10月27日的Q/HNSC 0018S-2021。

增鲜控钠盐

1 范围

本标准规定了增鲜控钠盐的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐为主要原料，不添加氯化钾，添加酵母抽提物、桂皮、丁香、木香、甘草、陈皮、香叶中的一种或多种能起调味作用的食物为辅料代替部分氯化钠，添加或不添加碘强化剂及其他食品添加剂，经混合、搅拌、调配、包衣或造粒、干燥、筛分、包装等工艺生产而成的调味盐。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.267 食品安全国家标准 食品中碘的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- 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
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 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 增鲜控钠盐

以食用盐为主要原料，不添加氯化钾，以调味辅料代替部分氯化钠的调味盐。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色或黄褐色。	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。
滋味与气味	具有产品应有的气味及滋味，无霉变及其他异味。	
组织形态	小颗粒状、结晶体。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

表 1 感官要求

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	检验方法
氯化钠（以干基计）/（%）	65.0~92.0	GB 5009.42
氯化钾（以干基计）/（%）	≤ 1.0	GB 5009.91
水分/（%）	≤ 3.0	GB 5009.3
钡（以 Ba 计）/（mg/kg）	≤ 15.0	GB 5009.268
碘（以 I 计）/（mg/kg）	符合 GB 26878 规定	GB 5009.267 第二法

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	2.0	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.4	GB 5009.15 或 GB 5009.268
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.1	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.4	GB 5009.11

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目		采样方案 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	≤	5	2	100	10000	GB 4789.10
沙门氏菌/(CFU/25g)	≤	5	0	0	—	GB 4789.4

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 26878 的规定。

4.7 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》的要求。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产日期生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

按 GB/T 12729.2 规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前须经企业质量检验部门逐批抽样检验合格，并经签署合格证才能入库或出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目为感官指标、氯化钠、碘、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产每半年进行一次型式检验，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- 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) 原料产地或供货商发生变化时;
- 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。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中全部指标项目。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，所检项目若不符合本标准时，允许对该批次留样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标签及标志、包装、运输、贮存

6.1 标签及标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.1 的要求，不得用接触过亚硝酸盐等有毒、有害物质的材料和容器包装或盛放。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。