DBS63

青海省地方标准

DBS63/ 0001—2019

|  |
| --- |
| 代替DBS63/ 0001-2017 |

食品安全地方标准

茶卡盐

|  |
| --- |
|  |
|       |

2019 - 07 - 05发布

2019 - 10 -05实施

青海省卫生健康委员会   发布

1. 前 言

本标准依据 GB/T 1.1―2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写起草。

本标准代替DBS63/0001―2017《茶卡盐》。与DBS63/0001―2017相比，除编辑性修改外,主要变化如下：

——对适用范围进行了修改，增加了茶卡盐种类范围；

——修改了白度；

——修改了氯化钾指标；

——修改了抗结剂指标；

——删除了污染物限量指标中砷含量。

本标准由青海省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：青海省盐业股份有限公司

本标准主要起草人： 王福花 晁忠德 谭生禄

 本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

 ——DBS63/0001―2017。

食品安全地方标准茶卡盐

1. 范围

本标准规定了茶卡盐的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、判定规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以茶卡盐湖、柯柯盐湖原生盐或日晒盐为原料加工制成的食用盐。茶卡盐包括：冰晶大青盐、雪晶大青盐、藏青盐、天然湖盐、低钠盐、海藻碘盐、炖肉盐、泡菜盐、粉碎洗涤盐、腌制盐、精制湖盐、日晒盐、大青盐（研磨瓶）、粉精湖盐、原生湖盐等系列产品。

1. 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 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 5009.12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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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/T 5461 食用盐

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 13025.3 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 钙和镁的测定

GB/T 13025.7 制盐工业通用试验方法 碘的测定

GB/T 13025.8 制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定

GB/T 13025.9 制盐工业通用试验方法 铅的测定

GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定

GB/T 13025.13 制盐工业通用试验方法 砷的测定

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

QB/T 2019 低钠盐

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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

1. 术语和定义

3.1

茶卡盐

茶卡盐是以茶卡盐湖、柯柯盐湖原生盐或日晒盐为原料，并在本地区按照特定工艺生产和加工的食用盐产品。

3.2

原生盐

由茶卡盐湖、柯柯盐湖中采出直接利用或采出后经加工的原生盐。

3.3

日晒盐

以茶卡盐湖、柯柯盐湖卤水日晒浓缩自然结晶的盐。

3.4

淋卤期

原生盐或日晒盐在坨地堆积成坨，利用日晒、风吹等自然方式降低部分晶体表面杂质和水分的过程。淋卤期一般为3至6个月。

3.5

坨地

存放原生盐或日晒盐的露天场地。

1. 要求

4.1 自然环境

4.1.1产地远离工矿区、生活污染以及交通干线，生态环境良好。

4.1.2产地周围5km内主导风向20km以内无工矿企业污染源。

4.1.3有确定的原料盐采区、原料盐堆放场地和完善的环境卫生管理措施。

4.1.4采区和原料盐堆放场地周围3km范围内无生活垃圾、工业固体废物填埋场。

4.1.5淡水补充来源于湖内地下泉水和周围高山融化的雪水。

4.2 原料

茶卡盐原料使用满淋卤期的原生盐或日晒盐，洗涤液使用卤水。

4.2.1 原生盐

氯化钠含量≥96%、水不溶物≤0.2%、硫酸根≤0.3%

4.2.2 日晒盐

氯化钠含量≥95%、水不溶物≤0.15%、硫酸根≤0.3%

4.3 工艺

湖内采掘→岸上集坨→原料筛分→三洗三破→脱水烘干→筛分→加碘→计量包装

4.3.1 原生盐为原料

满淋卤期的原生盐筛分后进行破碎洗涤、离心脱水、烘干、筛分后添加碘强化剂、包装。

4.3.2 日晒盐为原料

自然结晶的日晒盐采掘堆放满淋卤期后，洗涤破碎、离心脱水、烘干加碘、筛分包装。

4.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 检验方法 |
| 状态 | 结晶体，无正常视力可见外来异物 |
| 色泽 | 白色或青色 |
| 滋味、气味 | 味咸、无异味 |

4.5 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 |
| 原生盐 | 日晒盐 |
| 理化指标（湿基） | 粒度1），% | 大粒2.0mm-8.0mm≥70中粒0.3mm-2.5mm≥70小粒0.15mm-0.85mm≥70 |
| 白度，度  | 大粒≥50 中粒≥60 小粒≥70 |
| 氯化钠2），g/100g % ≥ | 98.00 | 97.50 |
| 氯化钾3），g/100g % | 10-35 |
| 水分，g/100g % ≤ | 1.50 | 2.00 |
| 水不溶物，g/100g % ≤ | 0.10 | 0.10 |
| 硫酸根，g/100g % ≤ | 0.30 | 0.30 |
| 碘强化剂 | 碘4）（以I计）mg/kg  | 按GB 26878规定执行（非碘盐不计） |
| 抗结剂 | 亚铁氰化钾5）（以[Fe(CN)6]4-计），mg/kg ≤ | 0.3 |
| 注：1）粒度指标可根据客户要求组织生产 2）不适用于低钠盐3）仅适用于低钠盐4）对高碘地区、不宜食用碘盐人群提供的非碘茶卡盐，碘含量不得高于5mg/kg5）不适用于绿色食品精制盐和低钠盐 |

4.6 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 2.0 |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤ | 0.5 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg ≤ | 0.1 |

4.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的质量应符合GB 2760、GB 14880、GB 26878标准规定。

4.8 净含量

单件定量包装产品的净含量应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》。

5 试验方法

5.1 感官

取适量样品放在白色洁净瓷盘内，在自然光下观察其色泽和组织状态，并嗅其气味。用温开水漱口，品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 粒度

按GB/T 13025.1规定执行。

5.2.2 白度

按GB/T 13025.2规定执行。

5.2.3 水分

按GB/T 13025.3规定执行。

5.2.4 水不溶物

按GB/T 13025.4规定执行。

5.2.5 氯离子

按GB/T 13025.5规定执行。

5.2.6 钙、镁离子

按GB/T 13025.6规定执行。

5.2.7 碘离子

按GB/T 13025.7规定执行。

5.2.8 硫酸根

按GB/T 13025.8规定执行。

5.2.9 亚铁氰化钾

按照GB/T 13025.10规定执行。

5.2.10钾离子

按照QB/T 2019规定执行，以重量法为仲裁法。

5.2.11 氯化钠

按5.2.5、5.2.6、5.2.8给出的各离子含量，依据表4中给出的离子结合顺序，依次计算硫酸钙、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、氯化镁、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时，即依次以下一序号递补进行计算，计算结果至小数点后第二位，取至第一位。

表4 离子结合顺序

|  |  |
| --- | --- |
| 阴离子 | 阳离子 |
| 钙离子 | 镁离子 | 钠离子 |
| 硫酸根离子 | （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 |

5.2.12 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（99.5~100.4）g/100g之间时检验数据成立。

5.3 污染物限量

5.3.1 铅离子

按GB 5009.12或GB/T 13025.9规定执行，以GB 5009.12规定的方法为仲裁法。

5.3.2 镉离子

按GB 5009.15规定执行。

5.3.3 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验内容包括包装、标签、净含量、感官、理化指标、食品添加剂和营养强化剂，检验合格并附合格证，方可出厂。

6.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面检验，即对本标准规定的感官、理化、食品添加剂、营养强化剂和污染物限量指标进行检验。有下列情况之一时进行型式检验：

a）长期停产后恢复生产时；

b）原料、生产工艺、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；

c）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d）国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验时；

e）正常生产应每半年进行一次型式检验。

6.2 组批

由相同的加工方式生产的同一批原料、同一生产线、相同的加工方法生产的同一等级的一次交付的产品构成一批。

6.3 抽样方法

对于构不成批量（<100kg）的食用盐产品，随机抽取800g以上样品，混匀后平均分成两份，一份用于检测， 一份作为备份样。

对于批量（≥100kg）食用盐产品，碘强化剂项目的抽样按均匀分布，随机抽取9份样，每份样应不少于50g。其他项目按GB/T 8618-2001第一篇规定执行。

7 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。型式检验项目如有一项不符合本标准，判该产品为不合格产品。出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目复检，如仍不符合本标准，判该产品为不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器（袋）应用干燥、清洁、无异味并符合国家卫生安全要求的材料。

8.2.2 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。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、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。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_