

ICS 67.220.20

X38

T/HNSA

湖南省盐业协会团体标准

T/HNSA 0001-2020

减 钠 盐

Reducing Sodium Salt

（征求意见稿）

×××—××—××发布

×××—××—××实施

湖南省盐业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省盐业协会提出。

本标准由湖南省盐业协会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

减 钠 盐

1 范围

本标准规定了减钠盐的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐为主要原料，添加或不添加香辛料、酵母抽提物等能起到调味作用的食物为辅料，添加或不添加食品添加剂，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减钠盐。

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/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	食品添加剂使用卫生标准
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 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	食盐卫生标准的分析方法
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 14880	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品企业通用卫生标准
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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
QB/T 1014	食品包装纸
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 要求

3.1 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。

3.2 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	具有产品应有的色泽。	参考 GB2721-2015 中感官检验方法。
滋味与气味	具有产品应有的气味及滋味，无霉变。	
组织形态	粉状、小颗粒状、结晶体。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 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）/（%）	≥	80.0	GB 5009.42
水分/（%）	≤	3.0	GB 5009.3
辅料/（g/100g）	≥	7.0	见附录 A
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	2.0	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.11
钡（以 Ba 计）/（mg/kg）	≤	15.0	GB 5009.42
碘(以 I 计)/(mg/kg)	符合 GB 26878 规定		GB 5009.42

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 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

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 和 GB 26878 的规定。

3.6 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 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

5.1.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.1.2 除微生物指标外，所检项目如不符合本标准时，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。

5.1.3 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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标志应符合 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 QB/T 1014 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。

附 录 A
辅料检测方法

减钠盐辅料含量，按公式（1）计算：

$$\omega_2=100-\omega_1-\omega_{NaCl} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- ω_2 —— 辅料的质量分数，单位为克每一百克（g/100g）；
- ω_1 —— 水分的质量分数，单位为克每一百克（g/100g）；
- ω_{NaCl} —— 氯化钠的质量分数，单位为克每一百克（g/100g）。