

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

餐饮清洗剂（可食用）

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发 布

目 次

前言..... II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 技术要求.....2

5 试验方法.....2

6 检验规则.....2

7 标志、包装、运输和贮存.....2

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

餐饮清洗剂（可食用）

1 范围

本文件规定了餐饮清洗剂（可食用）的术语和定义、技术要求、检验规则，标志、包装、运输、贮存等基本要求。

本文件适用于餐饮清洗剂（可食用）的生产。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 5009.74 食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验

GB 5009.76 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定

GB/T 24691 果蔬清洗剂

GB/T 36970 消费品使用说明 洗涤用品标签

QB/T 2951 洗涤用品检验规则

QB/T 2952 洗涤用品标志和包装要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）

3 术语和定义

3.1 餐饮清洗剂（可食用）

是一种以食用电解碳酸氢钠为主要成分(化学式为： NaHCO_3)，用于水果、蔬菜、餐具、厨房用具、厨房设备的清洗，以及食品添加剂的固体粉末。

4 技术要求

4.1 原料要求

餐饮清洗剂（可食用）产品配方中原料按 GB 1886.2 执行。

4.2 感官要求

餐饮清洗剂（可食用）的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态
状态	结晶粉末	

4.3 理化指标

厨房清洗剂（可食用）的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总碱量(以 NaHCO_3 计); $\omega/\%$	99.0~100.5	GB 1886.2 附录 A 中 A.4
干燥减量, $\omega/\%$	≤ 0.20	GB 1886.2 附录 A 中 A.5
pH(10g/1, 水溶液)	≤ 8.5	GB 1886.2 附录 A 中 A.6
铵盐	通过试验	GB 1886.2 附录 A 中 A.7
澄清度	通过试验	GB 1886.2 附录 A 中 A.8
氯化物(以 Cl 计), $\omega/\%$	≤ 0.40	GB 1886.2 附录 A 中 A.9
白度	≥ 85.0	GB 1886.2 附录 A 中 A.10
砷(As)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.76
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.74
溶解速度/(min)	≤ 2.0	取 5g 样品于 500ml 的纯水中，开始计时，在 $25^\circ\text{C} \pm 5^\circ\text{C}$ 温度下搅拌，记录样品完全溶解所需的时间即为溶解速度。
农药去除效果(P)值	≥ 4	按 GB/T 24691 附录 A 规定进行。

4.4 定量包装要求

餐饮清洗剂（可食用）净含量应符合 JJF 1070 要求。

5 检测规则

5.1 检测原则

执行 QB/T 2951 的规定进行。

5.2 检测分类

产品须经企业质量检验部门检验，并附产品质量合格证方可交付用户使用，检验分出厂检验和型式检验两种。

5.3 出厂检验

出厂检验项目包括产品的感观指标要求及定量包装等要求。

5.4 型式检验

型式检验为本标准全部要求项目检验。下列情况之一时进行型式检验：

- a) 新产品试制定型鉴定时。
- b) 正式生产后，结构、材料、工艺有较大改变时。
- c) 产品停产三个月以上恢复生产时。
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差别时：

5.5 判定

5.2.1 产品检验若无不合格项，则产品为合格品；若产品检验有不合格项，则产品为不合格产品。不合格品不得出厂。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标志按 GB/T 36970、GB/T 191 执行。

6.2 包装

产品包装按 QB/T 2952 执行。

6.3 运输

产品在运输时应轻装轻卸，不应倒置，避免日晒雨淋，避免高温或冰冻，不应在箱上踩踏和堆放重物。

6.4、贮存

产品应贮存在通风干燥且不受阳光直射和雨淋的场所，不应贮存在高温或冰冻的环境中。堆垛应采取必要的防护措施，堆垛高度应适当，避免损坏销售包装。