

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0146—2025

供厦食品 食用盐

Food for Xiamen—Edible salt

2025 - xx - xx 发布

2025 - xx - xx 实施

厦门市食品安全工作联合会 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 1

5 标签、运输、贮存 错误！未定义书签。

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》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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品安全工作联合会、福建省盐业集团有限责任公司、福建省厦门盐业有限责任公司、福建省泉州市晶海轻化有限公司、福建省莆田市晶秀轻化有限公司、福建省晶浦轻化有限公司。

本文件主要起草人：林 杰、高 静、曾立新、姚锦渊、周志洪、蔡秀峰、刘小强、郑仲祥。

供厦食品 食用盐

1 范围

本文件规定了供厦食品 食用盐的术语和定义、技术要求、检验方法、标签、运输、贮存。
本文件适用于食用盐。

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 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 5009.11 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 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 13025.12 制盐工业通用试验方法 钡的测定
GB/T 13025.13 制盐工业通用试验方法 砷的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 26402 食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾
GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量
GB/T 5461 食用盐
QB/T 4445 制盐工业通用检测方法 钾的测定
QB/T 2446 自然食用盐
QB/T 5776 食用盐中抗结剂柠檬酸铁铵的测定

3 术语和定义

GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》标准中 2 术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	色白	取适量试样于白色洁净浅盘中，在自然光线下，观察其杂质、色泽和组织状态，并嗅其气味。用温开水漱口，品尝滋味。
气味、滋味	味咸、无异味	
杂质	无明显与盐无关的外来异物	

4.2 理化指标

4.2.1 日晒盐、粉碎洗涤盐、精制盐应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检测方法	备注
	日晒盐	粉碎洗涤盐	精制盐		
粒度0.3mm-2.8mm筛间物 (g/100g) $\geq$	77	80	81	GB/T 13025.1	严于GB/T 5461要求 ($\geq 75\text{g}/100\text{g}$)
白度/(度) $\geq$	60	70	76	GB/T 13025.2	/
水不溶物/(g/100g) $\leq$	0.10			GB/T 13025.4	/
水分 (g/100g) $\leq$	4.70	2.00	0.80	GB 5009.42 (仲裁法) 或 GB/T 13025.3	/
氯化钠(以干基计)/(g/100g) $\geq$	97.10	97.80	98.20	GB 5009.42 (仲裁法) 或 GB/T 13025.5	严于GB 2721要求 ($\geq 97.00\text{g}/100\text{g}$)
硫酸根/(g/100g) $\leq$	0.80	0.60	0.55	GB 5009.42 (仲裁法) 或 GB/T 13025.8	/
钙(以Ca计)/(mg/kg) $\geq$	520	550	560	GB/T 13025.6	严于QB/T 2446要求 ($\geq 500\text{mg}/\text{kg}$)
镁(以Mg计)/(mg/kg) $\geq$	1010	1030	1050	GB/T 13025.6	严于QB/T 2446要求 ($\geq 1000\text{mg}/\text{kg}$)
钾(以K计)/(mg/kg) $\geq$	380	390	410	QB/T 4445	严于QB/T 2446要求 ($\geq 300\text{mg}/\text{kg}$)

4.2.2 低钠盐应符合表 3 规定

表 3 理化指标

项目	指标	检测方法	备注
	低钠盐		
氯化钠(以干基计)/(g/100g)	70~85	GB 5009.42 (仲裁法) 或 GB/T 13025.5	/
氯化钾(以干基计)/(g/100g)	15~30	GB 5009.42 (仲裁法) 或 GB/T 13025.8	严于 GB 2721 要求 (10~35 g/100g)

4.3 污染物限量

应符合GB 2762及表3规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检测方法	备注
铅(以Pb计)/(mg/kg)	<0.8	GB 5009.42(仲裁法)、GB 5009.268 或GB 5009.12、GB/T 13025.9	比对日本食用盐安全卫生指南中铅指标要求(≤1mg/kg)
总砷(以As计)/(mg/kg)	<0.2	GB 5009.11(仲裁法)、GB 5009.268 或GB/T 13025.13	比对日本食用盐安全卫生指南中总砷指标要求(≤0.2mg/kg)
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	<0.1	GB 5009.17(仲裁法) 或GB 5009.268	比对GB 2762要求(限量≤0.1mg/kg)
镉(以Cd计)/(mg/kg)	<0.2	GB 5009.15(仲裁法) 或GB 5009.268	比对日本食用盐安全卫生指南镉指标要求(≤0.2mg/kg)
钡(以Ba计)/(mg/kg)	<15	GB 5009.42(仲裁法)、GB 5009.268 或GB/T 13025.12	比对GB 2762要求(限量≤15mg/kg)

4.4 食品添加剂和食品营养强化剂

4.4.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760及表4的规定。

表5 食品添加剂和食品营养强化剂品种和使用量

项目	指标	检验方法	备注
亚铁氰化钾(以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计)/(mg/kg)	未检出	GB 5009.42(仲裁法) 或GB/T 13025.10	严于GB 2760要求(最大使用量0.01 g/kg)
柠檬酸铁铵/(mg/kg)	未检出	QB/T 5776	严于GB 2760要求(最大使用量0.025 g/kg)
碘强化剂 ^a (以I计)/(mg/kg)	18~33	GB 5009.42(仲裁法) 或GB/T 13025.7	《福建省卫生厅关于实施福建省食用盐加碘量新标准的函》{闽卫疾控函(2012)220号}规定我省食盐加碘含量新标准确定为25 mg/kg, 允许波动范围±30%
^a 未加碘食用盐碘强化剂应<5mg/kg, 应在包装显著位置标注“未加碘”字样。			

5 标签、运输、贮存

5.1 标签

产品的预包装标签、标注应符合GB 7718的规定, 小包装加碘食用盐应贴有碘盐标志。低钠盐的产品标签中应标示钾的含量, 并应清晰标示: “高温作业者、重体力劳动强度工作者、肾功能障碍者及服用降压药物的高血压患者等不适宜高钾摄入的人群应慎用”。

5.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染, 运输途中应防雨、防潮、防暴晒, 不应与能导致产品污染的货物混装。

5.3 贮存

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

参 考 文 献

1. 《福建省卫生厅关于实施福建省食用盐加碘量新标准的函》{闽卫疾控函〔2012〕220号}
 2. 《食用盐安全卫生指南》日本盐业协会2000年9月10日制定、2013年10月1日修订
-