Q/JPY

四川久大蓬莱盐化有限公司企业标准

Q/JPY0004S-2026

无钾减钠盐

2026-03-18 发布　　2026-03-25 实施

四川久大蓬莱盐化有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《无钾减钠盐》标准。

本标准由四川久大蓬莱盐化有限公司提出。

本标准起草单位：四川久大蓬莱盐化有限公司。

本标准主要起草人：罗元兵。

无钾减钠盐

1 范围

本标准规定了无钾减钠盐的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以精制食用盐为原料，辅以海藻糖等，添加或不添加食品添加剂，营养强化剂；经搅拌混合、包装等工艺而成的供食用的无钾减钠盐。

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/T 191 包装储运图形符号标志
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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 食用盐指标的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 13025.4 制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20882.7 淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 精制食盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.2 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。

3.1.3 其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。

3.1.4 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。

3.1.5 食品营养强化剂应符合相应的食品营养强化剂标准或有关规定。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	取适量试样置于白色洁净浅盘中，在自然光下，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、气味	味咸，无异味	
状态	结晶体，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

3.3.1 应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
白度/(度) ≥		68	GB/T 13025.2
粒度/(g/100 g) ≥	中粒(1.0mm～2.0mm)	10	GB/T 13025.1
	小粒(0.15mm～1.0mm)		
钾(以 K 计)/(mg/100 g) ≤		20	GB 5009.91
氯化钠(以干基计)/(g/100 g)		55.0～80.0	GB 5009.42
水分/(g/100 g) ≤		5.0	GB 5009.3
水不溶物/(g/100 g) ≤		0.10	GB/T 13025.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤		0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤		0.99	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
钡(以 Ba 计)/(mg/kg) ≤		15	GB 5009.42
碘[a](以 I 计)/(mg/kg) <		5	
亚铁氰化钾(以$[Fe(CN)_6]^{4-}$计)/(g/kg) ≤		0.01	
亚铁氰化钠(以$[Fe(CN)_6]^{4-}$计)/(g/kg) ≤		0.01	GB/T 13025.10
[a]强化碘的食用盐碘含量应符合GB 26878的规定。			

3.3.2 添加相应的食品营养强化剂的产品应符合 GB 14880 的规定。

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 检验项目包括感官要求、氯化钠、水分、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

停产 3 个月以上恢复生产时；

d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法

4.5.1　出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2　型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6　判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1　标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 2721、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定；包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2　包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3　运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4　贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5　保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。