

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1040—2006

## 绿色食品 食用盐

Green food—Edible salt

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

## 前　　言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部蔬菜品质监督检验测试中心(广州)、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人:谢焱、王富华、张志华、赖穗春、殷秋妙、赵沛华。

## 绿色食品 食用盐

### 1 范围

本标准规定了绿色食品食用盐(化学式为 NaCl)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于供食用的绿色食品精制盐、粉碎洗涤盐、日晒细盐及普通盐。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.42 食盐卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- 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 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰化钾的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- 国家技术监督局第 43 号令 定量包装商品计量监督规定

### 3 要求

#### 3.1 环境

生产加工环境应符合 NY/T 391 的规定。

#### 3.2 感官

白色、无可见外来杂物、味咸、无苦涩味、无异味。

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标			
	精制盐	粉碎洗涤盐	日晒细盐	普通盐
白度, 度	≥75	≥60	—	—
粒度, %	≥80(0.15 mm~0.85 mm)			≥90(<2.0 mm)
氯化钠(以 NaCl 计), %	≥99.1	≥96.5	≥93.0	≥94.0

表 1 (续)

项 目	指 标			
	精制盐	粉碎洗涤盐	日晒细盐	普通盐
水分, %	≤0.3	≤2.6	≤5.2	≤4.2
水不溶物, %	≤0.05	≤0.1	≤0.1	≤0.3

注 1: 加碘盐中碘酸钾的含量(以 I<sup>-</sup>计)应为 20 mg/kg~50 mg/kg。

### 3.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督规定》。

### 3.5 卫生指标

卫生指标应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
总砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤1.0
铜(以 Cu 计)	≤2.0
镉(以 Cd 计)	≤0.5
总汞(以 Hg 计)	≤0.1
镁(以 Mg 计) <sup>a</sup>	≤100
钡(以 Ba 计)	≤15.0
氟(以 F 计)	≤2.5
亚铁氰化钾(以 [Fe(CN) <sub>6</sub> ] <sup>4-</sup> 计)	不得检出(≤0.3)
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤2.0

注1: 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。  
<sup>a</sup> 仅适用于精制盐。

## 4 试验方法

### 4.1 感官

取样品 100 g 置于洁净白瓷盘,用眼观其色泽和是否有外来杂物,用鼻闻其气味,用口尝其滋味。

### 4.2 白度

按 GB/T 13025.2 规定执行。

### 4.3 粒度

按 GB/T 13025.1 规定执行。

### 4.4 水分、水不溶物、水溶性杂质、氯化钠、碘

按 GB/T 5009.42 规定执行。

### 4.5 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

### 4.6 总砷、铅、铜、镉、总汞、镁、钡、氟、硫酸盐、亚硝酸盐

按 GB/T 5009.42 规定执行。

### 4.7 亚铁氰化钾

按 GB/T 13025.10 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 检验类别

#### 5.1.1 出厂检验

每批产品出厂前,生产单位都应进行出厂检验,检验内容包括包装、标签、标志、净含量、感官和理化指标。检验合格并附合格证,注明产品名称、生产单位、数量、出厂(场)日期和标准号,方可出厂。

#### 5.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的感官、理化和卫生指标进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 申请使用绿色食品标志及国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验要求时;
- 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) 前后两次抽样检验结果差异较大时。

### 5.2 组批

同一批号产品可以作为同一抽样批次。

### 5.3 抽样方法

按 GB/T 8618 和 NY/T 896 的规定执行。

### 5.4 判定规则

检验结果全部合格时则判该批产品合格。理化指标有两项以上或任何一项感官和卫生指标不合格时则判该批产品不合格。

### 5.5 复验

如有一项理化指标不符合要求,可按 GB/T 8618 重新加倍取样检验,仍不符合规定时,则该批产品不合格。

## 6 标志、标签

### 6.1 标志

产品销售和运输包装上在规定位置应有明显的绿色食品标志。储运图示按 GB/T 191 规定执行。

### 6.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。精制盐、粉碎洗涤盐用内衬食用塑料袋的纸箱、编织袋、麻袋包装,小包装每袋净含量 500 g 或 1 000 g,编织袋、麻袋装每袋净含量 25 kg 或 50 kg。包装好的食用盐应附有质量合格证,标明生产厂名、产品名称、净含量和商标等。

### 7.2 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,不应与能导致盐质污染和影响食用盐质量的货物混装。

### 7.3 贮存

存放仓库应清洁、干燥,不应与有毒、有害及其他可能对食用盐造成污染的物品混贮。防止雨淋、受潮,产品存放应距墙壁、水管、暖气管等 1 m 以上,地面要有 10 cm 以上的防潮隔板。