

生态海盐 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省广盐集团股份有限公司牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 生态海盐》。

（二）起草单位、起草人

起草单位：广东省广盐集团股份有限公司、广州质量监督检测研究院、广东省食品检验所。（港澳参与机构待定）

起草人：

（三）简要起草过程

1. 成立工作组并责任分工。

标准立项后，牵头单位迅速成立了标准起草工作组。工作组通过讨论，初步明确了标准起草进程安排和分工。

2. 前期调研及标准草案形成。

工作组成员根据制定标准需要，整理收集了大量食盐检测数据、国内外食盐标准、食盐法律法规要求等相关资料，为标准制定提供支撑。

通过与粤港澳大湾区内国家食盐定点生产企业广东省盐业集团广州有限公司、广东省盐业集团深圳有限公司及广东省内海盐生产单位广东省盐业集团徐闻盐场有限公司、广东省盐业集团雷州盐场有限公司进行技术交流，充分了解生态海盐的产品特点和发展动态，并广泛征求各方意见，最终对生态海盐的生产工艺、产品分类、自然环境要求、品质指标要求、检测方法、运输和贮存条件等进行了归纳总结，形成了标准草案。

3. 完成标准征求意见稿并提交审查。

《生态海盐》标准草案形成后，牵头单位发起并召开标准工作组内部讨论会议，工作组成员通过大量分析、讨论、论证，对标准的框架和内容进行了完善，最终形成了《生态海盐》标准的征求意见稿，并提交至粤港澳大湾区标准化研究中心食品工作组进行审查。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

《生态海盐》作为高品质食用盐产品标准，属于食品类调味品范畴，同时考虑国家食盐专营的特殊性，是严格按照国家《食品安全法》、《食盐专营办法》、《食品安全法实施条例》、《食盐质量安全监督管理办法》、《广东省食品安全条例》

等相关食品及食盐法律法规要求进行编制，保证做到有法可依、有法必依，与现行法律、法规保证一致，不存在冲突及不一致的地方。

（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

现阶段我国内地的食用盐国家标准有 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》和 GB/T 5461《食用盐》。GB 2721 作为食品安全国家强制性标准对食用盐的术语和定义、理化指标、污染物限量等进行严格规定；而 GB/T 5461 在 GB 2721 的基础上，对产品品质提出了更高的要求，增设了白度、粒度、水不溶物等指标，适用于高品质产品发展需要。此外，食盐行业为满足市场差异化需求，编制发布了 QB/T 2019《低钠盐》、QB/T 2020《调味盐》、QB/T 5535《食品加工用盐》等行业标准，且所有行业标准的制定均以 GB 2721 为基础。

本标准作为粤港澳大湾区高品质食用盐产品标准，对照 GB 2721 和 GB/T 5461，设定品质指标的个数不应少于国家标准，且部分指标的要求应高于国家标准。具体内容如下：

1. 增加产品的粒度指标范围，以满足不同烹饪方式和应用场景的使用需求。
2. 提高部分粒度范围内产品的白度值，从而提升产品品相，增加消费者的食用愉悦度。
3. 提高产品的水不溶物指标要求，确保产品天然纯净。
4. 提高硫酸根指标要求，以降低引起腹泻、脱水、肠胃功能紊乱等症状的风险；

5. 不得添加除碘强化剂以外的食品添加剂，以满足生态属性。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》等香港规例和《食品中重金属污染物最高限量》等澳门行政法规中对食品级盐(食用盐)的要求为仅设定安全性指标，即铅、总汞、总砷、镉污染物最高限量，且与内地食盐安全国家标准一致，无其它品质指标要求。

本标准高于香港规例和澳门行政法规对食盐的规定，主要体现在：（1）设定了铅、总汞、总砷、镉污染物最高限量，且限量值严于其规定；（2）为避免使用镀锡薄板容器包装的食盐产品引发危害，增设锡的限量指标；（3）设定白度、粒度、硫酸根等多个品质指标，突出其高品质特性。

主要技术内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

本标准是按照 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》给出的规则起草。充分结合生态海盐的产品特性、生产工艺、检测方法等，突出其高于国家标准的关键性指标及产品特色，以证实其符合高品质食盐的要求。

本着科学性、先进性、合理性和可操作性的原则制定了本标准，在本标准的编写结构和内容编排等方面依据“标准化工作导则、指南和编写规则”系列标准的要求，进行了编写。

(二) 主要技术内容确定的依据

1. 自然环境、原辅料、加工等要求确定的依据

根据《生态原产地产品保护评定通则》规定，高品质生态海盐的产品生命周期应符合绿色环保、低碳节能、资源节约要求并具有原产地特征和特性，因此对其自然环境、加工要求等进行了规定，以满足绿色、生态、无污染。同时强调原料海水水质及食品添加剂与营养强化剂的使用要求，以符合高品质产品特性和生态要求。

2. 感官指标确定的依据

依据 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》中感官要求制定。

3. 品质指标确定的依据

依据 GB/T 5461《食用盐》设定品质指标，且指标要求严于 GB/T 5461，具体体现如下：

(1) 白度值

设定日晒原盐的白度值 ≥ 55 ，对标 GB/T 5461 中日晒盐一级；设定粉洗盐的白度值最低要求 ≥ 65 ，远高于 GB/T 5461 中粉洗盐一级（ ≥ 55 ）要求。

(2) 粒度

日晒原盐是天然结晶而成的食盐产品，后续未经任何工艺的加工处理，颗粒度大小不一，且粒度指标不属于食品安全性强制指标，为保证后续生产加工需要及产品品控要求，结合调研实际，设定日晒原盐的粒度指标为(0.5~5.0)mm 筛间物不少于 75g/100g。

为满足消费者对食盐不同烹饪方式、不同应用场景的使用需求，通过调研海盐生产工艺条件，结合 GB/T 5461 对粒度指标的相关要求，本标准对粉洗盐设定 4 个类型的粒度指标要求，且划分精细度高于 GB/T 5461，同时要求在相应粒径范围内满足粒度不少于 75g/100g，以保证产品颗粒均匀。

(3) 氯化钠（以干基计）

依据 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》要求设定。

(4) 硫酸根

海盐生产过程中由于离子的结合反应会导致硫酸根的残留，如果人们食用高含量硫酸根的食品，会引起腹泻、脱水、肠胃功能紊乱等症状，GB/T 5461 规定一级日晒盐的硫酸根不得高于 0.80g/100g、一级粉碎洗涤盐的硫酸根不得高于 0.60g/100g。本标准结合 GB/T 5461 规定及生产企业实际，设定硫酸根的指标不得高于 0.60g/100g，以降低食用危害的风险，同时满足高品质产品需求。

(5) 水不溶物

依据 GB/T 5461 中一级日晒盐和一级粉洗盐的要求，设定水不溶物指标不得高于 0.10g/100g，确保产品天然纯净，保证食用体验。

（6）碘

依据 GB 26878《食品安全国家标准 食用盐碘含量》要求设定。

（7）钡

依据 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》要求设定。

4. 安全指标确定的依据

依据 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》中污染物限量要求进行指标设定，且严于 GB2721。铅 ≤ 1.0 mg/kg，高于 GB 2721 中铅 ≤ 2.0 mg/kg 的规定；镉 ≤ 0.2 mg/kg，高于 GB 2721 中镉 ≤ 0.5 mg/kg 的规定；总砷 ≤ 0.2 mg/kg，高于 GB 2721 中总砷 ≤ 0.5 mg/kg 的规定；总汞 ≤ 0.05 mg/kg，高于 GB 2721 中总汞 ≤ 0.1 mg/kg 的规定。同时为避免镀锡薄板容器包装食盐的锡超标，设定锡 ≤ 250 mg/kg，补充了 GB 2721 对锡指标限量的空白。

5. 检验方法和检验规则

本标准中感官分析、品质指标、安全指标等检测方法和检测规则均引用了现行的国家标准和行业标准，都是依据现有的国家标准和行业标准而制定的，并针对生态海盐样品进行了验证，保证了检验方法的科学性和适用性。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

《生态海盐》标准的制定对食盐行业高品质、高质量、高要求发展具有重要推动作用，并带来良好的经济和社会效益，具体如下：

1. 提升产品品质，提高行业整体经济价值。随着人们生活水平的提高，对食盐的认知和消费理念发生了很大变化，不再仅仅局限于购买低价、量多的食盐，生态、健康、绿色的高品质食盐深受广大消费者欢迎。现阶段食盐市场竞争激烈，各大商场、超市、农贸市场的食盐产品琳琅满目，但执行标准复杂多样，质量参差不齐。面对多种类食盐商品，消费者更是无从下手。通过制定本标准，可以促使食盐生产企业在实际生产过程中提高自身要求，严控产品品质，生产出高品质产品，降低行业低端、无差异化竞争，从而推动行业高标准、高价值发展，并产生较大的经济效益。

2. 指导人们科学用盐，树立“少吃盐、吃好盐”的健康理念。减盐已成为当下的热点和趋势。国务院办公厅已在2017年印发了《国民营养计划（2017—2030年）》，明确指出要广泛开展“三减三健”重点专项行动等重要举措内容。省政府办公厅也于同年印发了《广东省国民营养计划（2017—2030年）实施方案》，并明确具体任务及实施行动。因此，制定高标准的食盐产品标准、生产高品质的食盐产品、树立健康的食盐理念对满足国民营养健康需要、指导人们科学合理用盐、推动粤港澳大湾区营养健康产业高质量发展具有重大现实意义。本标准的制定，可以为湾区人民提供高品质、安全、纯天然的生态海盐，以满足湾区人民对食盐的安全感、幸福感、满足感，具有较高的社会效益。

五、征求意见的采纳情况

/

六、其他应予以说明的事项

无。