

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/GBAS

## 粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2350.1—2021

### 生态海盐

Ecological edible sea salt

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会

发 布



## 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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：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）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准  
(征求意见稿)



# 生态海盐

## 1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品生态海盐的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品生态海盐。

## 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 包装储运图示标志  
GB 3097 海水水质标准  
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定  
GB/T 5461 食用盐  
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 13025.5 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 19828 食盐定点生产企业质量管理技术规范  
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  
T/GBAS 2110 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 调味品  
定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**（高品质）生态海盐 ecological edible sea salt**

以天然日晒法结晶，直接撷取天然海水，经纳潮、制卤、结晶、沥卤等一系列工艺，不使用食品添加剂制成的调味品。

### 3.2

**日晒生态原盐 solar ecological edible raw salt**

未经其他工艺加工处理的生态海盐。

### 3.3

**粉洗生态盐 crushed and washed ecological edible sea salt**

以日晒生态原盐为原料，经粉碎洗涤、离心脱水、烘干、筛选、色选等一系列工艺制得的食盐。粉洗生态盐根据筛选粒度大小不同可制成系列颗粒度的食盐产品。

**4 技术要求**

**4.1 原辅料要求**

**4.1.1 海水**

污染物限量指标（砷、铅、镉、汞）应符合GB 3097中规定的第一类水质要求。

**4.1.2 碘强化剂**

应符合 GB 26878 的规定，质量应符合相应的标准和有关规定。

**4.2 生产卫生要求**

应符合 GB 14881 和 GB/T 19828 的规定。

**4.3 感官指标**

应符合表1的规定。

**表 1 感官指标**

项目	要求
色泽	白色
滋味、气味	味咸，无异味
状态	粉末状或粒状固体，无结块
其他	无肉眼可见与食盐无关的外来异物

**4.4 品质指标**

应符合表2的规定。

**表2 品质指标**

项目		指标	
		日晒生态原盐	粉洗生态盐
白度 / (度)		≥55	≥65
粒度	在相应范围内不少于 75g/100g	(0.5~5.0)mm 筛中物	中粒: (0.3~2.8)mm 筛中物 细粒: (1.0~2.8)mm 筛中物 小粒: (0.15~0.85)mm 筛中物 微粒: 0.3mm 筛下物
氯化钠（以干基计） / (g/100g)		≥97.00	
硫酸根/ (g/100g)		≤0.60	

表2 品质指标（续）

水不溶物/（g/100g）	≤0.10
碘 <sup>a</sup> （以 I 计）/（mg/kg）	<5
钡（以 Ba 计）/（mg/kg）	≤15
<sup>a</sup> 仅限于未加碘盐，加碘盐的碘含量应符合GB 26878的规定。	

#### 4.5 安全指标

应符合 T/GBAS 2110 中食用盐的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官指标分析

取适量试样于白色洁净浅盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

#### 5.2 品质指标检验

##### 5.2.1 粒度

按 GB/T 13025.1 规定的方法测定。

##### 5.2.2 白度

按 GB/T 13025.2 规定的方法测定。取粒度范围内的试样进行白度测定，日晒原盐需将盐晶研磨后取(0.3~2.8)mm筛中物进行白度测定。

##### 5.2.3 水不溶物

按 GB/T 13025.4 规定的方法测定。

##### 5.2.4 氯化钠

##### 5.2.4.1 钙、镁离子

按 GB/T 13025.6 规定的方法测定。

##### 5.2.4.2 氯离子

按 GB/T 13025.5 规定的方法测定。

##### 5.2.4.3 硫酸根

按 GB/T 13025.8 规定的方法测定。

##### 5.2.4.4 水分

按 GB/T 5461 规定的方法测定。

##### 5.2.4.5 氯化钠干基的计算

氯化钠的湿基含量 $X_w$ 按GB/T 5461中5.2.6规定的方法执行。

氯化钠的干基含量X按式（1）计算：

$$X = \frac{X_w}{1-P} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——试样中氯化钠（以干基计）的含量，%；

$X_w$ ——试样中氯化钠（以湿基计）的含量，%；

P——水分含量，%。

#### 5.2.5 碘

按 GB/T 13025.7 规定的方法测定。

#### 5.2.6 钡

按 GB 5009.42 规定的方法测定。

#### 5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2110 中食用盐规定的方法测定。

#### 5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 抽样

按照 GB/T 5461 规定的方法执行。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、品质指标、净含量。

#### 6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

#### 6.4 组批

由同一批原料、同一生产线、相同的加工方法生产的同一生产日期，同一规格的产品为一批。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

### 7 标签标识

7.1 标签和标识应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 26878 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 8 包装

包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

## 9 运输和贮存

### 9.1 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输途中应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 9.2 贮存

产品储存的仓库要干燥、通风，防雨淋、防受潮，堆放时应上有遮蔽，下有隔板，产品应隔墙离地，分区贮存。禁止与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共贮。

## 10 产品追溯

10.1 应建立产品追溯体系，落实生产销售全程记录制度，如实记录并保存进货查验、出厂检验、食盐销售等信息，保证食盐质量安全可追溯。

10.2 鼓励采用信息化手段采集和留存生产、检验、销售等信息。

## 11 其他

11.1 产地远离工矿区、生活污染源以及交通干线，生态环境良好。产地周围 5km 内，主导风向 20km 内无工矿企业污染源。纳潮点周边 3km 内无生活垃圾及工业废弃物填埋场。有确定的海盐采区或堆放场地，且周围 3km 内无生活垃圾及工业废弃物填埋场。

11.2 生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。

---