



团 体 标 准

T/ZZB 2742—2022



2022 - 06 - 15 发布

2022 - 07 - 15 实施

浙江省品牌建设联合会 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 基本要求	1
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标签、包装、运输、贮存	6
9 质量承诺	6
参考文献	7



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。

本文件由浙江省品牌建设联合会提出并归口管理。

本文件由舟山市质量技术监督检测研究院牵头组织制定。

本文件主要起草单位：浙江舟山远东海盐制品有限责任公司。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：浙江省食品工业协会、浙江省盐业集团有限公司、舟山市质量技术监督检测研究院、浙江省海洋开发研究院。

本文件主要起草人：林福亮、柴璐狄、庄斌、顾胜蓝、王海荣、厉梁、李洪、潘虹。

本文件专家评审组长：盛华栋。

本文件由舟山市质量技术监督检测研究院负责解释。



雪花盐

1 范围

本文件规定了雪花盐的基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和质量承诺。

本文件适用于以海盐为原料，经制卤、过滤、高温蒸发、结晶而成的雪花状或漏斗状食用盐产品（以下简称雪花盐）。

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 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 13025.2 制盐工业通用试验方法 白度的测定
- GB/T 13025.3—2012 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 13025.8 制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定
- GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定
- GB/T 20878—2007 不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分
- GB/T 23771 无机化工产品中堆积密度的测定
- 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

3 术语和定义

GB/T 19420界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 设计研发

应具备优化产品感官、咸度、洁净度、干燥减重、堆积密度等关键性能指标的设计研发能力。

4.2 原料

原料海盐应符合GB 2721和表1的要求。

表1 原材料要求

项目		要求
氯化钠（以干基计），g/100 g	≥	97.00
水分，g/100 g	≤	4.00
白度，度	≥	20
水不溶物，g/100 g	≤	1.00

4.3 工艺与装备

4.3.1 应采用砂滤池进行循环饱和处理。

4.3.2 输送卤水管道的不锈钢材料应采用 GB/T 20878—2007 中规定的 S31603 或采用耐腐蚀性能不低于上述牌号的其他不锈钢材料。

4.3.3 应采用钛材结晶槽进行蒸发结晶，并采用误差范围在±2℃的恒温控制系统进行蒸发温度的控制。

4.3.4 应采用自动化收盐设备进行收盐作业。

4.4 检验检测

应配备电位滴定仪、数显白度仪、电阻炉、紫外分光光度计等检测设备对产品的感官、氯化钠（以湿基计）、白度、干燥减重、水不溶物、硫酸根、亚铁氰化钾等进行检测。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表2规定。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	呈白色或无色透明
组织、形态	似雪花状或漏斗状的疏松晶体
滋味、气味	味咸、无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目		指标
氯化钠（以干基计），g/100 g	≥	97.00
氯化钠（以湿基计），g/100 g	≥	95.0
白度，度	≥	70
水不溶物，g/100 g	≤	0.08

表3 (续)

项 目		指 标
水分, g/100 g	≤	2.80
碘 (以I计), mg/kg	<	5
硫酸根, g/100 g	≤	1.10
亚铁氰化钾 (以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计), mg/kg	<	0.3

5.3 污染物指标

污染物指标应符合表4的规定。

表4 污染物指标

项 目		指 标
钡 (以Ba计), mg/kg	≤	15
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.3
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.3
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.1

5.4 堆积密度

产品的堆积密度应不大于0.75 g/mL。

5.5 净含量

产品净含量应符合表5要求。

表5 净含量要求

质量定量包装商品的标注净含量 (Q_n) g	允许短缺量 (T)	
	允许短缺量占比 %	允许短缺量质量 g
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—
10 000~15 000	—	150
15 000~50 000	1	—

注：对于允许短缺量 (T)，当 $Q_n \leq 1000$ g时，T值的0.01 g位修约至0.1 g；当 $Q_n > 1000$ g时，T值的0.1 g位修约至g。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品平摊于白瓷盘内或不锈钢工作台上，在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，观察其色泽、组织形态，观察是否有正常视力可见的外来杂质，并嗅其气味。用温开水漱口，品尝滋味。

6.2 理化指标检测

6.2.1 氯化钠（以干基计）

按GB 5009.42规定的方法测定。

6.2.2 氯化钠（以湿基计）

按GB/T 5461规定的方法测定。

6.2.3 白度

按GB/T 13025.2规定的方法测定。

6.2.4 水不溶物

按GB/T 13025.4规定的方法测定。

6.2.5 水分

按GB/T 13025.3—2012第3章的方法测定。

6.2.6 碘

按GB 5009.42规定的方法测定。

6.2.7 硫酸根

按GB/T 13025.8规定的方法测定。

6.2.8 亚铁氰化钾

按GB/T 13025.10规定的方法测定。

6.3 污染物检测

钡、总砷、铅、镉、总汞应按按GB 5009.42规定的方法测定。

6.4 堆积密度检测

按GB/T 23771规定的方法测定

6.5 净含量检测

按JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。检验项目见表6。

表6 检验项目

序号	项目	技术要求	试验方法	出厂检验	型式检验
1	感官	5.1	6.1	√	√
2	氯化钠（以干基计）	5.2	6.2.1	√	√
3	氯化钠（以湿基计）	5.2	6.2.2	√	√
4	白度	5.2	6.2.3	√	√
5	水不溶物	5.2	6.2.4	√	√
6	水分	5.2	6.2.5	√	√
7	碘	5.2	6.2.6	√	√
8	硫酸根	5.2	6.2.7	√	√
9	亚铁氰化钾	5.2	6.2.8	√	√
10	钡	5.3	6.3	×	√
11	总砷	5.3	6.3	×	√
12	铅	5.3	6.3	×	√
13	镉	5.3	6.3	×	√
14	总汞	5.3	6.3	×	√
15	堆积密度	5.4	6.4	×	√
16	净含量	5.5	6.5	√	√

注：×表示不检验，√表示检验

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂需经本企业质检部门逐批检验合格，附产品合格证方能入库或出厂。

7.2.2 出厂检验项目见表6。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每一年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定；
- 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- 长期停产恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家监管部门或用户提出要求时。

7.3.2 型式检验项目见表6。

7.4 组批

在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

7.5 抽样方法和抽样数量

按GB/T 5461的规定执行。

7.6 判定规则

产品经检验合格的，则该产品为合格品。若有一项指标不合格，允许加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格的，则判该批产品为合格品，仍不合格的，则判该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

与产品直接接触的包装材料应符合相应的食品安全国家标准和相关卫生标准的规定。

8.3 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。

8.4 贮存

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

9 质量承诺

9.1 在正常运输和贮存情况下，产品保质期为 60 个月。

9.2 在符合本文件规定的包装、贮存、运输条件下，产品保质期内出现质量问题，可退货或换货；若客户对产品质量有异议，应在 24 小时内作出响应，及时为客户提供服务和解决方案。

9.3 企业应建立食品安全追溯体系，确保记录的真实、可靠、所有环节可有效追溯。

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
-

