



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—XXXX

酿造用盐

Salt for brewage

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国盐业标准化技术委员会（SAC/TC 295）归口。

本文件起草单位：天津科技大学、国盐检测（天津）有限公司、江苏苏盐井神股份有限公司、天津长芦汉沽盐场有限公司、雪天盐业集团股份有限公司、大连工业大学、北京工商大学、中国盐业股份有限公司。

本文件主要起草人：唐娜、张建平、蒋海斌、邱炜、田桂英、肖意明、赵毅、任青考、程鹏高、张蕾，张万。

本文件为首次发布。

酿造用盐

1 范围

本文件规定了酿造用盐的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于酿造用盐的生产、检验、销售和认证。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 7718 食品安全国家标准 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 13025.3—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 13025.5 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/T 13025.9 制盐工业通用试验方法 铅的测定
GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定
GB/T 13025.12 制盐工业通用试验方法 钡的测定
GB/T 13025.13 制盐工业通用试验方法 砷的测定
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
QB/T 4445 制盐工业通用检测方法 钾的测定

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
颜色	白色
气味	味咸，无异味
外观	无正常视力可见外来异物。

4.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标
粒度/(g/100g) ≥	0.15mm~0.85mm 筛间物	70
	或 1.25mm 筛下物	85
氯化钠(以湿基计)/(g/100g)	≥	95.0
水分/(g/100g)	≤	2.00
水不溶物/(g/100g)	≤	0.10
钾(以 K 计)/(mg/kg)	≥	1000
钙(以 Ca 计)/(mg/kg)	≥	500
镁(以 Mg 计)/(mg/kg)	≥	255
碘 ^a (以 I 计)/(mg/kg)		按 GB 26878 规定执行
亚铁氰化钾(以[Fe(CN) ₆] ⁴⁻ 计)/(mg/kg)		按 GB 2760 规定执行
^a 未加碘酿造用盐碘含量(以 I 计)应<5mg/kg，应在包装显著位置标注“未加碘”字样。		

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标
铅(以Pb计)	应符合 GB 2762 的规定
总砷(以As计)	
镉(以Cd计)	
总汞(以Hg计)	
钡(以Ba计)	应符合 GB 2721 的规定

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官

按GB 2721规定执行。

5.2 粒度

按GB/T13025.1规定执行。

5.3 氯化钠

5.3.1 氯离子的测定

按GB 5009.42（仲裁法）或GB/T 13025.5规定执行。

5.3.2 钙、镁离子

按GB 5009.42（仲裁法）或GB/T 13025.6规定执行。

5.3.3 硫酸根

按GB 5009.42（仲裁法）或GB/T 13025.8规定执行。

5.3.4 钾

按GB 5009.42（仲裁法）或QB/T 4445规定执行。

5.3.5 氯化钠的计算

按5.3.1、5.3.2、5.3.3和5.3.4测出的各离子的含量，依据表4中给出的离子结合顺序，依次计算出硫酸钙、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、氯化镁、氯化钾和氯化钠的湿基含量。若以顺序号计算时，某种化合物因阴离子或阳离子不存在而不能形成，即依次以下一顺序号递补进行计算，计算结果至小数点后第二位，取至第一位。

表 4 离子结合顺序

阴离子	阳离子			
	钙离子	镁离子	钾离子	钠离子
硫酸根	(1) 硫酸钙	(2) 硫酸镁	——	(3) 硫酸钠
氯离子	(4) 氯化钙	(5) 氯化镁	(6) 氯化钾	(7) 氯化钠

5.4 水分

5.4.1 灼烧法

按GB/T 13025.3-2012中第3章规定执行。

5.4.2 干燥失重法

按GB 5009.42或GB/T 13025.3—2012第2章的规定于140℃干燥恒重后，试样的水分含量为干燥失重和残留结晶水之和，按式（1）计算。

$$\omega = \omega_1 + \omega_2 \times 0.0662 + \omega_3 \times 0.1497 + \omega_4 \times 0.3246 + \omega_5 \times 0.3784 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

ω ——试样中水分含量的质量分数，单位为克每百克（g/100g）；

ω_1 ——试样经140℃的干燥失重，单位为克每百克（g/100g）；

ω_2 ——试样中硫酸钙的质量分数，单位为克每百克（g/100g）；

ω_3 ——试样中硫酸镁的质量分数，单位为克每百克（g/100g）；

ω_4 ——试样中氯化钙的质量分数，单位为克每百克（g/100g）；

ω_5 ——试样中氯化镁的质量分数，单位为克每百克（g/100g）。

5.5 水不溶物

按GB/T 13025.4规定执行。

5.6 碘

按GB 5009.42（仲裁法）或GB/T 13025.7规定执行。

5.7 亚铁氰化钾

按GB 5009.42（仲裁法）或GB/T 13025.10规定执行。

5.8 铅

按GB 5009.42（仲裁法）、GB 5009.12、GB 5009.268或GB/T 13025.9规定执行。

5.9 总砷

按GB 5009.42（仲裁法）、GB 5009.11、GB 5009.268或GB/T 13025.13规定执行。

5.10 镉

按GB 5009.42（仲裁法）、GB 5009.15或GB 5009.268规定执行。

5.11 总汞

按GB 5009.42（仲裁法）、GB 5009.17或GB 5009.268规定执行。

5.12 钡

按GB 5009.42（仲裁法）、GB 5009.268或GB/T 13025.12规定执行。

5.13 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

由同一批原料、同一生产线、相同加工方法生产的一次交付的产品构成一批。

6.2 抽样

按GB/T 8618规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品应由生产企业质检部门检验，检验项目包括感官要求、理化指标、净含量。检验项目全部合格并附合格证明后方可出厂。

6.4 型式检验

产品的型式检验包括本文件中4.1~4.3的全部项目，正常生产时，型式检验每半年应不少于一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 当原料、工艺、配方有重大改变可能影响产品性能时；
- b) 产品长期停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本文件的规定则判该批产品合格，如有一项或一项以上指标不符合本文件规定，应使用备用样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和GB 2721的规定。

7.2 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。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染，运输途中应防雨、防潮、防曝晒，不应与能导致产品污染的货物混装混运。

7.4 贮存

存放仓库应清洁、干燥，不应与能导致产品污染的货物混存。防止雨淋、受潮，产品存放应隔墙离地。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）
-