

山东省盐业协会文件

鲁盐协〔2022〕2号

关于发布《食用盐（海盐）原料盐》等 四个团体标准的通知

各会员单位：

为加强盐行业标准化建设，引领、推动山东盐业实现高质量发展，依据《山东省盐业协会团体标准管理办法》，立足我省食盐生产企业实际和市场用户需求，协会标委会发起组织编写了《食用盐（海盐）原料盐》《食品加工用海盐》《原生态海盐》《原生态深井盐》四个团体标准，在广泛征求11家食盐生产企业意见、反复修改的基础上，提交由省工信厅、省市场监管局、省卫健委、省标准化研究院、省地方病防治研究所、省盐业集团有关专家组成的专家委员会评审，形成终审稿。现予以发布，自2022年1月27日起实施。

请各食盐生产企业结合自身实际选择施行。

- 附件：1、《食用盐（海盐）原料盐》团体标准
2、《食品加工用海盐》团体标准
3、《原生态海盐》团体标准
4、《原生态深井盐》团体标准



抄报：山东省工业和信息化厅，山东省社会组织管理局。

山东省盐业协会秘书处

2022年1月21日印发

T/SDSYXH

团 体 标 准

T/SDSYXH 001—2022

食用盐（海盐）原料盐

Raw salt of edible salt (sea salt)

2022 - 01 - 17 发布

2022 - 01 - 27 实施

山东省盐业协会 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。

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。

本文件由山东省盐业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东菜央子盐场有限公司、山东省海洋化工科学研究院、山东寒亭第一盐场有限公司、山东泓健盐业有限公司、山东省广饶明华盐化有限责任公司、威海市高岛南海盐业有限公司、山东鲁晶制盐科技有限公司、山东省鲁盐集团东方海盐有限公司、山东正浩制盐科技有限公司。

本文件主要起草人：张树刚、马西忠、孙鹏、张传水、范鹏治、陈保平、孙娟、马硕、王高峰。

食用盐（海盐）原料盐 Raw salt of edible salt (sea salt)

1 范围

本文件规定了食用盐（海盐）原料盐的技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、运输、贮存和产品召回。

本文件适用于食用盐（海盐）原料盐。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 食盐指标的测定
- GB/T 8618 制盐工业主要产品取样方法
- GB/T13025.4 制盐工业通用实验方法 水不溶物的测定
- 国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食用盐（海盐）原料盐 Raw salt of edible salt (sea salt)

以天然地下卤水或海水为原料，采用自然日晒工艺，通过蒸发、结晶、采集、控淋等工序制成的，作为食盐定点企业生产食用盐生产原料的盐。

4 技术要求

4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	白色，或自然晶体光泽
滋味和气味	味咸，无异味
状态	结晶体、无可见外来异物

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
氯化钠（以干基计），g/100g \geq	95.00
水不溶物，g/100g \leq	0.25
钡（以 Ba 计）/(mg/kg) \leq	15

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表3规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 pb 计），mg/kg \leq	2.0
总汞（以 Hg 计），mg/kg \leq	0.1
镉（以 Cd 计），mg/kg \leq	0.5
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.5

5 检验方法

5.1 感官指标

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

口后品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 氯化钠

按 GB 5009.42 规定执行。

5.2.2 水不溶物

按 GB/T 13025.4 规定的方法测定。

5.2.3 钡

按 GB 5009.42 规定执行。

5.3 污染物限量

5.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.3.2 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.3.3 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.3.4 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

由同一质量等级的卤水，在同一生产班组、同一生产周期、采用相同工艺生产的，一次性交付的盐产品，为一组批。

6.2 抽样

按照 GB/T8618 规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂或用于成品盐的生产前由企业质检部门检验，检验项目包括感官指标、氯化钠、水不溶物。检验项目全部合格并附批次合格证明方可出厂或用于成品盐的生产。

6.4 型式检验

产品型式检验包括本文件要求的全部项目。正常生产时，每一年应不少于一次，有下列情形之一时，也应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 长时间停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验的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要求时。

7 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，判该批产品合格。检验项目有一项或一项以上不符合本文件要求，应使用备用样或在同批产品中加倍抽样，对不符合项进行复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本文件要求，判该批产品不合格。

8 标签

产品储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。作为本厂使用的原料盐每批或每个坨应有坨位标示图，图上标签应标注生产日期、代表吨数。

9 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染，运输途中应防雨、防潮、禁止与能导致产品污染的货物混装。

10 贮存

产品应贮存于干燥的成品库或有苫盖的坨台上，场地应清洁、卫生。不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

11 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》的规定。

ICS 67.220.20
CCS X 38

T/SDSYXH

团 体 标 准

T/SDSYXH 002—2022

食品加工用海盐

Sea salt for food processing

2022 - 01 - 17 发布

2022 - 01 - 27 实施

山东省盐业协会 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。

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。

本文件由山东省盐业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东省海洋化工科学研究院、山东省鲁盐集团有限公司、山东省鲁盐集团东方海盐有限公司、山东莱央子盐场有限公司、山东寒亭第一盐场有限公司、山东泓健盐业有限公司、威海市高岛南海盐业有限公司、山东省广饶明华盐化有限责任公司、青岛盐海制盐有限公司、山东鲁晶制盐科技有限公司、山东正浩制盐科技有限公司。

本文件主要起草人：马西忠、曹向阳、李世祥、张树刚、马硕、范鹏治、孙娟、陈保平、王高峰。

食品加工用海盐 Sea salt for food processing

1 范围

本文件规定了食品加工用海盐的技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、包装、运输和贮存、产品召回。

本文件适用于食品加工用海盐。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 食盐指标的测定

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 13025.2 制盐工业通用试验方法 白度的测定

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

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

国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品加工用海盐 Sea salt for food processing

以天然地下卤水或海水、以及食用盐（海盐）原料盐为原料，制成的专门用于食品加工用的食盐。

4 技术要求

4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	色白，或呈自然晶体光泽
滋味和气味	味咸，无异味
其它	无明显可见外来异物

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
白度/度 \geq	50
粒度/ (0.5mm~10.0mm), g/100g \geq	70
氯化钠 (以干基计), g/100g \geq	97.00
钡 (以 Ba 计) / (mg/kg) \leq	15
碘 ^a (以 I 计) / (mg/kg)	按照 GB26878 的规定执行
^a 未加碘食品加工用海盐碘含量应小于 5 mg/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规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	2.0
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) \leq	0.1
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) \leq	0.5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.5

4.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验方法

5.1 感官指标

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，用温开水漱口后品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 白度

取适量样品粉碎至 2mm 以下，按 GB/T 13025.2 规定的方法测定。

5.2.2 粒度

按 GB/T 13025.1 规定的方法测定。

5.2.3 氯化钠

按 GB 5009.42 规定执行。

5.2.4 钡

按 GB 5009.42 规定执行。

5.2.5 碘

按 GB 5009.42 规定执行。

5.3 污染物限量

5.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.3.2 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.3.3 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.3.4 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

由相同质量等级的原料、同一生产线、相同的加工方法生产的同一规格、一次性交付入库的产品构成一批。

6.2 抽样

按照 GB/T8618 规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前由企业质检部门检验，检验项目包括感官要求、氯化钠、碘强化剂和净含量，检验项目全部合格并附批次合格证明方可出厂。

6.4 型式检验

产品型式检验包括本文件要求的全部项目。正常生产时，每一年应不少于一次，有下列情形之一时，也应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 长时间停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验的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要求时。

7 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，判该批产品合格。检验项目有一项或一项以上不符合本文件要求，应使用备用样或同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本文件要求，判该批产品不合格。

8 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。

9 标签

产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；产品标签标志应符合 GB 2721 的相关规定；产品储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染，运输途中应防雨、防潮、禁止与能导致产品品质污染的货物混装。

11 贮存

产品应存放在清洁、干燥的仓库内，防止雨淋、受潮，不应与能导致产品污染的物品共贮。

12 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第 12 号令《食品召回管理办法》的规定。

ICS 67.220.20
CCS X 38

T/SDSYXH

团 体 标 准

T/SDSYXH 003—2022

原生态海盐

Original ecological sea salt

2022 - 01 - 17 发布

2022 - 01 - 27 实施

山东省盐业协会 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。

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。

本文件由山东省盐业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东省海洋化工科学研究院、山东寒亭第一盐场有限公司、山东莱央子盐场有限公司、山东省鲁盐集团东方海盐有限公司、山东泓健盐业有限公司、威海市高岛南海盐业有限公司、山东省广饶明华盐化有限责任公司、山东鲁晶制盐科技有限公司、山东正浩制盐科技有限公司。

本文件主要起草人：张传水、马硕、马西忠、孙鹏、张树刚、范鹏治、孙娟、陈保平、王高峰。

原生态海盐 Original ecological sea salt

1 范围

本文件规定了原生态海盐的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、包装、运输、贮存、产品召回。

本文件适用于以天然地下卤水或海水为原料，制成的原生态海盐。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 食盐指标的测定

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 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

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）

国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 原生态海盐 original ecological sea salt

以天然地下卤水或海水为原料，采用传统古法（或特定）工艺制成的食用盐。

3.2 原生态盐之花 Original ecological flower of salt

以天然地下卤水或海水为原料，在一定气象条件下，结晶池卤水表面析出的倒金字塔形状结晶体，待其下落前快速收集，控淋制得的食用盐。

3.3 原生态日晒盐 Original ecological solar salt

以天然地下卤水或海水为原料，采用日晒蒸发浓缩结晶工艺制得的食用盐。

3.4 原生态天日盐 Original ecological solar salt

以天然地下卤水或海水为原料，采用短期结晶工艺所制得的食用盐。

3.5 原生态雪花盐 Original ecological snowflake salt

以天然地下卤水或海水为原料，卤水日晒浓缩至饱和后，经过蒸汽结晶、控淋、烘干（或不烘干）制得的形似雪花的食用盐。

4 技术要求

4.1 感官指标

色白，味咸，无明显与盐无关的外来异物。

4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
氯化钠（以干基计），g/100g \geq	97.00
钡（以 Ba 计），/mg/kg \leq	15
碘强化剂 ^a （以 I 计），mg/kg	按 GB26878 规定执行
^a 未加碘的原生态海盐碘含量 <5 mg/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 2 规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg ≤	2.0
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.1
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.5
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5

4.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验方法

5.1 感官检验

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 理化指标

5.2.1 氯化钠

按 GB 5009.42 规定执行。

5.2.2 钡

按GB 5009.42规定执行。

5.2.3 碘

按 GB 5009.42 规定执行。

5.3 污染物限量

5.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.3.2 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.3.3 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.3.4 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.4 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、用相同的加工方法生产的，一次性交付的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

按照 GB/T8618 规定执行。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

检验项目包括感官指标、氯化钠、碘。每批产品出厂前均需经企业质检部门检验，检验项目全部合格并附批次合格证明方可出厂。

6.3.2 型式检验

产品型式检验包括本标准要求的全部项目。正常生产时，每一年应不少于一次，有下列情形之一时，也应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 长时间停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验的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要求时。

7 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，判该批产品合格。检验项目有一项或一项以上不符合本文件要求，应使用备用样或同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本文件要求，判该批产品不合格。

8 标签

标签应符合 GB 2721、GB 7718 和 GB 28050 及相关要求的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 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。

10 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染，运输途中应防雨、防潮、禁止与能导致产品污染的货物混装。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

11 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。

12 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》的规定。

ICS 67.220.20
CCS X 38

T/SDSYXH

团 体 标 准

T/SDSYXH 004—2022

原生态深井盐

Original ecological deep well salt

2022 - 01 - 14 发布

2022 - 01 - 27 实施

山东省盐业协会 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。

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。

本文件由山东省盐业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：山东肥城精制盐厂有限公司、山东岱岳制盐有限公司、山东省海洋化工科学研究院。

本文件主要起草人：马衍祯、马西忠、党召芳、孙鹏

原生态深井盐 Original ecological deep well salt

1 范围

本文件规定了原生态深井盐的术语和定义、技术要求、净含量、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、产品召回。

本文件适用于原生态深井盐。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食盐指标的测定
- 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 制盐工业通试验方法 粒度的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 定量包装品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第75号令）
国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 原生态深井盐 Original ecological deep well salt

以泰安大汶口盐矿千米深井下的原生态岩盐制备的卤水为原料，经蒸发结晶、离心脱水干燥制成的食用盐。

4 技术要求

4.1 生产工艺

卤水→蒸发结晶→脱水→干燥→分装→成品→检验→入库。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	白色
滋味、气味	味咸，无异味
形态	结晶体，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		优级	一级
氯化钠（以干基计）/（g/100g）	≥	99.20	98.60
硫酸根/（g/100g）	≤	0.30	0.50
粒度（0.30-0.85mm）/（g/100g）	≥	80	
钡（以 Ba 计）/（mg/kg）	≤	15	
碘 ^a （以 I 计）/（mg/kg）		按照 GB26878 的规定执行	
^a 未加碘原生态深井盐碘含量应小于 5 mg/kg，应在包装显著位置标注“未加碘”字样。			

4.4 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

项 目		指 标
铅（以 pb 计），mg/kg	≤	2.0
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5

5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 食品添加剂

食品添加剂和营养强化剂质量应符和相应的标准和相关规定。食品添加剂、营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 及卫计委关于食品添加剂、营养强化剂公告的规定。产品中不得添加非食用物质。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

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。

8.2 理化指标

8.2.1 氯化钠

按 GB 5009.42 规定执行。

8.2.2 硫酸根

按 GB 5009.42 规定执行。

8.2.3 粒度

按 GB/T13025.1 规定执行。

8.2.4 钡

按GB 5009.42规定执行。

8.2.5 碘

按 GB 5009.42 规定执行。

8.3 污染物限量

8.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

8.3.2 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

8.3.3 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

8.3.4 总砷

按 5009.11 规定执行。

8.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

由相同的加工方法、同一生产线生产的，一次性交付的同一种规格的产品为一批。

9.2 抽样

按照 GB/T8618 规定执行。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

检验项目包括感官指标、氯化钠、硫酸根、粒度、碘。每批产品出厂前均需经企业质检部门检验，检验项目全部合格并附批次合格证明方可出厂。

9.3.2 型式检验

产品型式检验包括本标准要求的全部项目。正常生产时，每一年应不少于一次，有下列情形之一时，也应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 长时间停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验的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要求时。

9.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，判该批产品合格。检验项目有一项或一项以上不符合本文件要求，应使用备用样或同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本文件要求，判该批产品不合格。

10 标签

标签应符合 GB 2721、GB 7718 和 GB 28050 及相关要求的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 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。

12 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染，运输途中应防雨、防潮、禁止与能导致产品污染的货物混装。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

13 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。

14 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第 12 号令《食品召回管理办法》的规定。
