

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1040—2012
代替 NY/T 1040—2006

绿色食品 食用盐

Green food—Edible salt

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1040—2006《绿色食品 食用盐》。与 NY/T 1040—2006 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了标准适用范围;
- 增加了低钠盐的术语和定义;
- 删除了普通盐的理化指标要求,修改了理化指标中的粒度和碘指标,增加了低钠盐氯化钠和氯化钾的指标;
- 删除了卫生指标中镁、氟、亚硝酸盐、铜的限制,修改了铅的限量指标。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)、广东省农业科学院农产品质量安全与标准研究中心。

本标准主要起草人:王富华、何舞、杨慧、赵沛华、陆平波、黄永东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1040—2006。

绿色食品 食用盐

1 范围

本标准规定了绿色食品食用盐的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品食用盐,包括精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐和低钠盐。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.42 食盐卫生标准的分析方法
- 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 13025.3 制盐工业通用试验方法 水分的测定
- GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰化钾的测定
- GB/T 19420 制盐工业术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- QB 2019 低钠盐
- 国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB/T 19420 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低钠盐 low sodium salt

天然低钠的食盐或以食盐为主体,配比一定量的钾盐的食盐。

4 要求

4.1 加工环境

生产加工环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 原料

原盐应符合 4.3 和附录 A 中所列项目的要求。

4.3 感官要求

白色、无可见外来杂物、味咸、无苦涩味、无异味,检验方法按 GB/T 5009.42 的规定执行。

4.4 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标				检测方法
	精制盐	粉碎洗涤盐	日晒盐	低钠盐 ^a	
白度,度	≥75	≥60	—	≥60	GB/T 13025.2
粒度,%	≥80 (0.15 mm~0.85 mm)	—	—	—	GB/T 13025.1
氯化钠(以湿基计),%	≥99.1	≥96.5	≥93.0	≥88.0	GB/T 5009.42
水分(以湿基计),%	≤0.3	≤2.6	≤5.2	≤8.0	GB/T 13025.3
水不溶物(以湿基计),%	≤0.05	≤0.1	≤0.1	≤0.1	GB/T 5009.42

^a 低钠盐仅指天然低钠的食盐,如雪花盐。非天然低钠盐的氯化钠和氯化钾要求见附录 A。

4.5 污染物、食品添加剂限量

应符合相关食品安全国家标准的规定,同时符合表 2 的规定。

表 2 食品添加剂限量

项 目	指 标	检测方法
亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计),mg/kg	不得检出(<0.3)	GB/T 13025.10

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准 4.3~4.6 以及表 A.1 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标志和标签

6.1 标志

标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。不应使用接触过亚硝酸盐等有毒、有害物质的材料和容器包装或盛放食用盐。包装好的食用盐应附有质量合格证,标明生产厂名、产品名称、净含量和商标等。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输

按 NY/T 1056 的规定执行。运输工具应清洁、干燥、无污染、运输途中应防雨、防潮、防暴晒,不应与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3 贮存

存放仓库应清洁、干燥,不应与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。防止雨淋、受潮,产品存放应距墙壁、水管、暖气管等 1 m 以上,地面要有 10 cm 以上的防潮隔板。



附 录 A
(规范性附录)
绿色食品食用盐产品认证检验项目

A.1 表 A.1 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品食用盐生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品食用盐产品认证检验必检项目

序 号	项 目	指 标	检验方法
1	总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
2	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
3	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.15
4	总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.17
5	钡 ^a (以 Ba 计), mg/kg	≤ 15.0	GB/T 5009.42
6	氯化钠 ^b (以 NaCl 计), g/100g	70.00±10.00	QB 2019
7	氯化钾 ^b (以 KCl 计), g/100g	24.00±10.00	QB 2019
8	碘 ^c (以 I ⁻ 计)	按照 GB 26878 的规定	GB/T 5009.42
^a 仅适用于以天然含钡卤水为原料制得的食用盐; ^b 仅适用于以食盐为主体,配比一定量的钾盐的低钠盐; ^c 仅适用于加碘盐。			

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,则按最新国家标准及规定执行。