

Q/STQ

四川省天渠盐化有限公司企业标准

Q/STQ0012S-2025



2025-11-25 发布

2025-12-04 实施

四川省天渠盐化有限公司 发布



次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	2
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4



本文件按照 GB/T 1.1《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。

本文件由四川省天渠盐化有限公司提出。

本文件代替于 2022 年 07 月 25 日发布的 Q/STQ0012S-2022《食用盐》。

本文件与 Q/STQ0012S-2022 相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件的内容及条款
- 修改了铅指标（见表 2）

本文件起草单位：四川省天渠盐化有限公司。

本文件主要起草人：张必华、刘欢。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2022 年 07 月 25 日首次发布，2025 年 11 月 25 日第二次发布。

食用盐

1 范围

本文件规定了食用盐的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。
本文件适用于第3章中规定的产品。

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 包装储运图形符号标志
- GB 1886.90 食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙
- GB 1886.296 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸铁铵
- GB 1903.39 食品安全国家标准 食品营养强化剂 海藻碘
- 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 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 13025.4 制盐工业通用试验方法 水不溶物的测定
- GB/T 13025.10 制盐工业通用试验方法 亚铁氰根的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 25581 食品安全国家标准 食品添加剂 亚铁氰化钾（黄血盐钾）
- GB 26402 食品安全国家标准 食品添加剂 碘酸钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29203 食品安全国家标准 食品添加剂 碘化钾
- GB 29214 食品安全国家标准 食品添加剂 亚铁氰化钠
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- QB/T 1879 液体盐
- 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 国家市场监督管理总局令【2023】第70号
- 食品标识监督管理办法 国家市场监督管理总局令【2025】第100号

3 产品分类

3.1 绿色食品食用盐

3.1.1 加碘绿色食品食用盐

以食用液体盐为原料，添加碘酸钾、碘化钾、海藻碘中的一种，添加或不添加二氧化硅、硅酸钙、柠檬酸铁铵中的一种或多种，经蒸发、结晶、脱水、干燥、混合、包装而成的加碘绿色食品食用盐。

3.1.2 未加碘绿色食品食用盐

以食用液体盐为原料，添加或不添加二氧化硅、硅酸钙、柠檬酸铁铵中的一种或多种，经蒸发、结晶、脱水、干燥、混合或不混合、包装而成的未加碘绿色食品食用盐。

3.1.3 加碘绿色食品食用盐和未加碘绿色食品食用盐根据粒度不同分为 I 型和 II 型。

3.2 普通食用盐

3.2.1 加碘普通食用盐

以食用液体盐为原料，添加碘酸钾、碘化钾、海藻碘中的一种，添加或不添加亚铁氰化钾、亚铁氰化钠、二氧化硅、硅酸钙、柠檬酸铁铵中的一种或多种，经蒸发、结晶、脱水、干燥、混合、包装而成的加碘普通食用盐。

3.2.2 未加碘普通食用盐

以食用液体盐为原料，添加或不添加亚铁氰化钾、亚铁氰化钠、二氧化硅、硅酸钙、柠檬酸铁铵中的一种或多种，经蒸发、结晶、脱水、干燥、混合或不混合、包装而成的未加碘普通食用盐。

3.2.3 加碘普通食用盐和未加碘普通食用盐根据粒度不同分为 I 型和 II 型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用液体盐应符合 QB/T 1879 的规定。

4.1.2 碘化钾应符合 GB 29203 的规定。

4.1.3 碘酸钾应符合 GB 26402 的规定。

4.1.4 海藻碘应符合 GB 1903.39 的规定。

4.1.5 亚铁氰化钾应符合 GB 25581 的规定。

4.1.6 亚铁氰化钠应符合 GB 29214 的规定。

4.1.7 柠檬酸铁铵应符合 GB 1886.296 的规定。

4.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

4.1.9 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。

4.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 绿色食品食用盐的原料和生产用水应符合相应的国家标准及有关规定，同时应符合 NY/T 391 要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色	取适量样品置于透明玻璃器皿内，在充足自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，口尝其滋味，鼻嗅其气味。
组织形态/性状	均匀颗粒状	
滋、气味	味咸、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	绿色食品级	普通级	
白度/(度)	≥ 75	80	GB/T 13025.2
粒度(0.15mm-0.85mm)/(g/100g)	I 型为 80, II 型为 90		GB/T 13025.1
氯化钠(以干基计)/(g/100g)	≥ 99.1		GB 5009.42
硫酸根(以湿基计)/(g/100g)	≤ 0.40	—	
水不溶物/(g/100g)	≤ 0.03		GB/T 13025.4
水分/(g/100g)	≤ 0.3		GB/T 13025.3
碘*(以 I 计)/(mg/kg)	按 GB 26878 执行		GB 5009.42
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5		GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9		GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5		GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1		GB 5009.17
亚铁氰化钾/亚铁氰化钠 ^b (以[Fe(CN) ₆] ⁴⁻ 计)/(mg/kg)	不得检出(<1.0)	≤10.0	GB/T 13025.10
钡(以 Ba 计)/(mg/kg)	≤ 15.0		GB 5009.42

注：* 未加碘食用盐碘含量应小于 5mg/kg，应在产品包装显著位置标注“未加碘”字样。
^b 未添加亚铁氰化钾、亚铁氰化钠的普通食用盐，亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以[Fe(CN)₆]⁴⁻计）应不得检出（即，其含量<1.0mg/kg），检测方法按 GB/T 13025.10 执行。

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定，绿色食品食用盐还应符合 NY/T 392 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为要求中的感官要求、氯化钠、碘、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不得与亚硝酸盐等有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。