

ICS 67.220
CCS X 38

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1040—2021
代替 NY/T 1040—2012

绿色食品 食用盐

Green food—Edible salt

2021-05-07 发布

2021-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 1040—2012《绿色食品 食用盐》，与 NY/T 1040—2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了术语和定义(见第 3 章,2012 年版的第 3 章)；
- b) 修改了粒度、白度、氯化钠、水分、水不溶物指标(见表 2,2012 年版的表 1)；
- c) 增加了硫酸根指标(见表 2)；
- d) 修改了氯化钾、碘强化剂指标(见表 3、表 A.1,2012 年版的表 A.1)；
- e) 修改了铅指标(见表 3,2012 年版的表 A.1)；
- f) 修改了检验方法(见表 1、表 2、表 3、表 A.1,2012 年版的表 1、表 2、表 A.1)；
- g) 增加了出厂检验的要求(见第 5 章,2012 年版的第 5 章)；
- h) 修改了标签、包装、运输和储存的部分内容(见第 6 章、第 7 章,2012 年版的第 6 章、第 7 章)。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、农业农村部农产品及加工产品质量监督检验测试中心(广州)、中国绿色食品发展中心、广东农科监测科技有限公司、广东省农业标准化协会、国家盐产品质量监督检验中心、四川久大蓬莱盐化有限公司、中盐东兴盐化股份有限公司。

本文件主要起草人：刘雯雯、张志华、陈岩、杨慧、赵清、廖若昕、耿安静、徐寒、朱国梁、任青考、刘勇、陈川。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1040—2006,2012 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

绿色食品 食用盐

1 范围

本文件规定了绿色食品食用盐的术语和定义,要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。
本文件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 包装储运图示标志
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 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 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 定量包装商品净含量计量检验规则
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
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 储藏运输准则
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB 2721 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 原料和加工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 的要求。

4.1.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

生产过程的卫生要求按照 GB 14881 的规定执行。

4.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色	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
滋味和气味	味咸、无异味	
状态	结晶体,无正常视力可见与盐无关的外来异物	

4.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标				检验方法
	精制盐	粉碎洗涤盐	日晒盐	低钠盐	
粒度	在下列某一范围内应不少于 80 g/100 g: —大粒:2 mm~4 mm —中粒:0.3 mm~2.8 mm —小粒:0.15 mm~0.85 mm			在 0.15 mm~0.85 mm 范围内应不少于 80 g/100 g	GB/T 13025.1
白度,度	≥75	≥60	≥55	≥80	GB/T 13025.2
氯化钠,g/100 g	≥99.1 (以湿基计)	≥97.2 (以湿基计)	≥93.5 (以湿基计)	85.0~86.0 (以干基计)	GB 5009.42
硫酸根(以湿基计),g/100 g	≤0.10	≤0.60	≤0.10		GB 5009.42
水分(以湿基计),g/100 g	≤0.3	≤2.0	≤0.8	≤0.6	GB/T 13025.3
水不溶物(以湿基计),g/100 g	≤0.08	≤0.10	≤0.10	≤0.10	GB/T 13025.4

4.5 污染物限量和食品添加剂限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物和食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤5	GB 5009.42
亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以 Fe(CN ₆) ₄ 计),mg/kg	不得检出(1)	GB 5009.42
氯化钾*(以干基计),g/100 g	20.0~35.0	GB 5009.42

* 仅适用于低钠盐。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照本文件 4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标签、净含量、感官理化指标和碘强化剂,低钠盐的交收(出厂)检验还应检验氯化钾。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签

按照 GB 7718、GB 28050 和 GB 2721 的规定执行。加碘食盐应有“加碘”文字标注或碘盐标志,并标明碘的含量,未添加碘的食盐应有“未加碘”文字标注。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行,包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和储存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性)
绿色食品食用盐申报检验项目

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 污染物和食品营养强化剂项目

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
镉(以 Cd 计)	≤0.5	GB 5009.42
总汞(以 Hg 计)	≤0.1	GB 5009.42
总砷(以 As 计)	≤0.5	GB 5009.42
钡(以 Ba 计)	≤15	GB 5009.42
碘强化剂*(以 I 计)	按 GB 26878 的规定执行	GB 5009.42

* 未加碘食用盐碘含量应小于 5 mg/kg。