**食品安全企业标准编制说明**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 | 营口蓝天盐业有限公司 | 单位地址 | 辽宁（营口）沿海产业基地新联大街东1号 |
| 标准名称 | 海藻碘海盐 | 标准主要起草人 | 赵丽娇、候庆 |
| **一、编制过程****1.任务来源**为了满足市场需求，我公司计划生产海藻碘海盐产品，由于目前尚无该类产品的国家、行业标准、地方标准，为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和相关规定，制定本企业标准作为组织、生产和产品检验的依据。**2.产品性能特点** 海藻碘海盐是以日晒海盐为原料，经洗涤、粉碎、脱卤、干燥、筛分、添加食品营养强化剂海藻碘、包装计量工艺生产的。本产品相对于普通加碘海盐，加入了海藻碘，海藻碘和纯的有机碘相比更有利于人体的吸收，海藻碘中的无机碘可以快速被人体吸收利用，而有机态的碘更有利于储存利用。**3.标准起草成员**赵丽娇（质检人员），候庆（督查人员）**4.编制过程**标准起草从2020年7月份开始准备起草工作，经过调查市场上同类产品生产、销售情况，学习研究《食品安全法》、《辽宁省食品安全企业标准备案办法》等相关法律法规及《食品安全国家标准》、《食用盐》（GB/T 5461）、食品生产通用卫生规范、食用盐等国家标准、行业标准，于2020年8月初形成初稿，经征求业内同行及食品专家意见和公司数据验证，2020年9月完成标准起草工作。**5.与我国法律法规和其他标准的关系**我国有关盐产品的国家标准、卫生标准、食品理化、卫生规范等均作为本标准的规范性引用文件。**6.公示情况及反馈意见处理说明**本标准自9月10日起开始公示，共收到一封整改邮件，来自营口卫生监督所，我司经过会议研讨，决定严格按照整改意见进行整改，现已整改完成。 |
| **二、标准制定与起草原则****1.以现行法律法规为依据**依据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。本标准的编写格式与表述方法是按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行。本标准污染物指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；食品营养强化剂指标依据GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》和GB26878《食品安全国家标准 食用盐碘含量》制定 ，其中铅的指标严于国家标准。**2.与有关法律、法规和强制性标准的关系**本标准符合国家现行法律、法规和强制性标准，在实施过程中如遇与国家法律、法规和强制性标准相抵触之处，自动废止本标准中相抵触部分，以国家标准为准。**3.以保证食品安全、保护消费者健康为原则** 海藻碘海盐主要用于食品的烹饪，为保证产品质量，在该标准中明确重金属、杂质、水不溶物、污染物等指标，最大限度地保证产品的安全和质量水平。 |
| **三、标准主要内容的确定依据****1.** **感官要求**应符合GB/T5461的规定。感官要求应符合表1的规定表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 无色或白色 |
| 组织形态 | 颗粒状 |
| 气味 | 无异味 |
| 杂质 | 无可见外来杂物 |

**2.与国家标准对比**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 指标 | 企业标准 | 国家《食用盐(日晒盐)》GB/T5461 |
| **理****化****指****标** | 白度(度) | ≥55 | ≥55 |
| 粒度（0.3mm-2.8mm筛）/（g/100g） | ≥85 | 粒度-大粒：2mm～4mm ，中粒：0.3mm～2.8mm，小粒：0.15mm～0.85mm |
| 氯化钠（以湿基计）/（g/100g） | ≥98.50 | 氯化钠（以湿基计）/（g/100g）≥93.5 |
| 水分（g/100g） | ≤0.50 | 水分（g/100g）≤4.8 |
| 水不溶物（g/100g） | ≤0.20 | 水不溶物（g/100g）≤0.20 |
| 硫酸根（g/100g） | ≤0.80 | 硫酸根（g/100g）≤0.80 |
| 碘（以I计） /（㎎/㎏） | 18～33 | 按26878规定执行 |
| 总砷（以As计）/(mg/㎏） | ≤0.5 | 食用盐污染物限量应按GB2762和GB2721的规定执行 |
| 铅（以Pb计）/(mg/㎏） | ≤1.0 | 食用盐污染物限量应按GB2762和GB2721的规定执行 |
| 镉（以Cd计）/(mg/㎏） | ≤0.5 | 食用盐污染物限量应按GB2762和GB2721的规定执行 |
| 总汞（以Hg计）/(mg/㎏) | ≤0.1 | 食用盐污染物限量应按GB2762和GB2721的规定执行 |
| 钡（以Ba计）/(mg/㎏) | ≤15 | 食用盐污染物限量应按GB2762和GB2721的规定执行 |
| a 不宜使用碘盐人群专供的未加碘食用盐，其碘含量应小于5㎎/㎏,包装应有相应的标注，其它技术指标不变。碘含量根据地区不同分为三型：一型14-26，二型18-33，三型21-39，包装应有相应的标注，其他技术指标不变。；其它污染物限量应符合GB 2762的规定 | ＜5㎎/㎏ | a 未加碘食用盐，其碘含量应小于5㎎/㎏，应在包装袋显著位置标注“未加碘”字样。 |

**3.原料要求**2.1.日晒海盐：应符合GB/T 5461的规定。2.2. 海 藻 碘 ：应符合相应的食品安全标准，并具有相应的食品生产资质证明材料。2.3. 生产用水：应符合GB 5749的规定。**4.加工过程**应符合GB 14881的规定。以日晒海盐为原料，经洗涤、粉碎、脱卤、干燥、筛分、添加食品营养强化剂海藻碘、包装计量工艺生产而成。 |