

DB S63

青 海 省 地 方 标 准

DB S63/ 0001—2025

代替 DBS63/0001-2019

食品安全地方标准
茶卡盐

2025 - 08 - 08 发布

2025 - 08 - 08 实施

青海省卫生健康委员会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验规则 4

6 判定规则 4

7 标签、包装、运输、贮存 5

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DBS63/0001-2019《食品安全地方标准茶卡盐》。与DBS63/0001-2019相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 修改了适用范围，增加茶卡盐种类范围适用性（见 3.1，2019 年版的 3.1）；
- 增加了低钠盐，修改了粒度、氯化钠及抗结剂指标（见 4.5，2019 年版的 4.5）；
- 修改了铅指标，增加了总砷（见 4.6，2019 年版的 4.6）；
- 更新了《定量包装商品计量监督管理办法》（见 4.8，2019 年版的 4.8）。

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。

本文件由青海省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：青海省盐业股份有限公司、青海嘉湖盐业有限公司、青海柯柯制盐有限公司。

本文件主要起草人：刘朝昆、韩文学、董岩、孔会民、谭生禄、古丽、黄飞、顾永军、星学旭、杨灵芝。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- DBS63/0001-2017；
- DBS63/0001-2019。

食品安全地方标准

茶卡盐

1 范围

本文件规定了茶卡盐的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、判定规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以茶卡盐湖、柯柯盐湖原生盐或日晒盐为原料加工制成的食用盐。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
 - 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/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 13025.7 制盐工业通用试验方法 碘的测定
 - GB/T 13025.8 制盐工业通用试验方法 硫酸根的测定
 - GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 - GB 14881 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 19420 制盐工业术语
 - 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
 - GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 - 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〔2023〕第70号令

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

茶卡盐

茶卡盐是以茶卡盐湖、柯柯盐湖原生盐或日晒盐为原料，并在本地区按照粉碎洗涤工艺生产和加工的食用盐产品。

3.2

原生盐

由茶卡盐湖、柯柯盐湖中盐湖矿床形成过程中生产的盐。

3.3

日晒盐

以茶卡盐湖、柯柯盐湖卤水日晒制得的盐。

3.4

淋卤期

原生盐或日晒盐在坨地堆积成坨，利用日晒、风吹等自然方式降低部分晶体表面杂质和水分的过程。淋卤期一般为3至6个月。

3.5

坨地

存放原生盐或日晒盐的露天场地。

4 要求

4.1 自然环境

- 4.1.1 产地远离工矿区、生活污染以及交通干线，生态环境良好。
- 4.1.2 产地周围 5 km 内主导风向 20 km 以内无工矿企业污染源。
- 4.1.3 有确定的原料盐采区、坨地和完善的环境卫生管理措施。
- 4.1.4 采区和坨地周围 3 km 范围内无生活垃圾、工业固体废物填埋场。
- 4.1.5 淡水补充来源于湖内地下泉水和周围高山融化的雪水。

4.2 原料

茶卡盐原料使用满淋卤期的原生盐或日晒盐，洗涤使用卤水。

4.2.1 原生盐

氯化钠含量 $\geq 96.0\%$ 、水不溶物 $\leq 0.20\%$ 、硫酸根 $\leq 0.30\%$ 。

4.2.2 日晒盐

氯化钠含量 $\geq 95.0\%$ 、水不溶物 $\leq 0.15\%$ 、硫酸根 $\leq 0.30\%$ 。

4.3 工艺

原料采掘→岸上集坨→筛分→三破三洗（洗涤卤水浓度为20~24波美度（° Bé））→脱水烘干→筛分色选→不加碘/加碘→计量包装

4.3.1 原生盐为原料

满淋卤期的原生盐筛分后进行破碎洗涤、离心脱水、烘干、筛分色选、加碘/不加碘、包装。

4.3.2 日晒盐为原料

日晒盐采掘堆放满淋卤期后，破碎洗涤、离心脱水、烘干、筛分、加碘/不加碘、包装。

4.4 感官要求

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
	日晒盐	低钠盐	原生盐	
状态	结晶体，无正常视力可见外来异物		结晶体，无正常视力可见外来异物（允许含有微量黑色包裹体）	取适量样品放在白色洁净瓷盘内，在自然光下观察其色泽和组织状态，并嗅其气味。用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	白色		白色或青色	
滋味、气味	味咸、无异味			

4.5 理化指标

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
	日晒盐	低钠盐	原生盐	
粒度	在下列某一范围内应不少于75 g/100g： —大粒2.0 mm-8.0 mm —中粒0.3 mm-2.5 mm —小粒0.15 mm-0.85 mm			GB/T 13025.1
白度，度	≥70	≥70	≥50	GB/T 13025.2
氯化钠，g/100g	≥97.50 (以湿基计)	65~90 (以干基计)	≥98.20 (以湿基计)	GB 5009.42
氯化钾，g/100g	/	10~35 (以干基计)	/	GB 5009.42
水分（以湿基计），g/100g	≤2.00	≤2.00	≤1.50	GB/T 13025.3
水不溶物（以湿基计），g/100g	≤0.10	≤0.10	≤0.10	GB/T 13025.4
硫酸根（以湿基计），g/100g	≤0.30	≤0.30	≤0.30	GB/T 13025.8
碘（以I计）mg/kg	按GB 26878规定执行（非碘盐不计）			GB/T 13025.7
亚铁氰化钾（以[Fe(CN) ₆] ⁴⁻ 计），mg/kg	不得检出 (方法检出限1.0)	≤10	不得检出 (方法检出限1.0)	GB 5009.42
注1：粒度指标可根据客户要求组织生产； 注2：对高碘地区、不宜食用碘盐人群提供的非碘茶卡盐，碘含量（以I计）应≤5 mg/kg，并在包装显著位置标注“未加碘”字样。				

4.6 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.42
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.42
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.42
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.42

4.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760及GB 14880标准规定。

4.8 净含量

单件定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局第70号令），检验方法按JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验

每批产品出厂前均应进行出厂检验，检验内容包括白度、粒度、氯化钠、水分、水不溶物和碘六个项目，产品经检验合格后方可出厂。

5.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面检验，即对本文件规定的感官、理化、食品添加剂、营养强化剂和污染物限量指标进行检验。有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 长期停产后恢复生产时；
- b) 原料、生产工艺、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 主管部门提出进行型式检验时；
- e) 正常生产应每半年进行一次型式检验。

5.2 组批

由相同的加工方式生产的同一批原料、同一生产线、相同的加工方法生产的同一等级的一次交付的产品构成一批。

5.3 抽样方法

对于构不成批量（<100 kg）的食用盐产品，随机抽取800 g以上样品，混匀后平均分成两份，一份用于检测，一份作为备份样。

对于批量（≥100 kg）食用盐产品，碘强化剂项目的抽样按均匀分布，随机抽取9份样，每份样应不少于50 g。其他项目按GB/T 8618中第4章规定执行。

6 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。型式检验项目如有一项不符合本标准，判该产品为不合格产品。出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目复检，如仍不符合本标准，判该产品为不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和GB 2721的规定。加碘的食盐应有“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。

7.2 包装

包装容器（袋）应用干燥、清洁、无污染并符合GB/T 28118、GB 4806.7和GB 4806.13 规定的材料。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥的地方，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。
