**团体标准**

**《雷州半岛海盐》（征求意见稿）**

**编制说明**

**一、标准背景**

“雷州半岛海盐”是原产于雷州半岛海域的海盐，生产历史悠久。据《雷州半岛盐业史话》记载：雷州半岛向海水取盐起于春秋战国。到元代雷州半岛的海水制盐业已经很发达，盐民在实践中创造出被后人名为十二道古法晒制海盐技艺传承至今。改革开放以后，“雷州半岛海盐”制盐业因政府重视和引入市场竞争机制得到空前发展，至今已拥有晒制海盐的盐田2122公顷以上，常年产海盐8.8万多吨，成为全国第一家生态海盐产地，全国著名的海盐生产基地。早在1981年和1987年，“雷州半岛海盐”日晒细盐技术就先后获得广东省科技进步二等奖和轻工业部科技成果三等奖。“雷州半岛海盐”因品质上乘独特，先后被评为“绿色食品”、广东省“名牌产品”，2017年还被国家检验检测总局评为“生态原产地保护产品”；生产“雷州半岛海盐”的十二道古法晒制海盐技艺，被湛江市认定为非物质文化遗产。由于品质出众，“雷州半岛海盐”深受消费者青睐，不但畅销于国内市场，还外销到越南等东南亚国家与香港。

为了促进雷州半岛海盐的生产、经营，提高雷州半岛海盐的产品品质，提升“雷州半岛海盐”品牌，促进雷州半岛海盐产业的健康发展，急需制定团体标准《雷州半岛海盐》。

**二、标准制定的目的和意义**

标准的制定与实施，将进一步规范雷州半岛海盐的产品质量，对打造雷州半岛海盐这一具有浓郁地域特色的产品品牌、提高雷州半岛海盐的产品知名度有着重要意义。

**三、标准编制原则**

（一）遵循国家有关政策、方针、法规和规章。

（二）格式上按照按照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》的规定进行编写。

（三）参阅大量文献，进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，掌握目前实际情况和生产技术水平。

（四）严格执行强制性国家标准，充分考虑与其它相关标准相协调。

**四、主要工作过程**

2021年12月，湛江市农林牧渔地标产品协会立项制定《雷州半岛海盐》团体标准；

2022年1月，成立《雷州半岛海盐》团体标准起草小组，标准起草小组对该标准的起草进行调研、验证，收集相关资料，完成前期调研和资料收集工作；

2022年2月，起草小组对前期调研收集的资料进行筛选，确定标准起草的主要内容，完成标准草案的起草；

2022年3月，将征求意见稿发送至相关专家征求意见，并对收到的意见进行汇总，根据反馈意见对标准进行再次修订，形成标准送审稿。

**五、标准主要内容说明**

**(一) 标准适用范围**

本文件规定了雷州半岛海盐的术语和定义、产品分类、生产工艺、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于雷州半岛海盐的生产和销售。

**(二) 术语和定义**

为加强本文件的系统性和术语的理解，规定了“雷州半岛海盐”、“雷州半岛原盐”、“雷州半岛加工海盐”的术语和定义。

**(三) 产品分类**

按照加工工艺的不同，分为一类、二类、三类日晒海盐。按照加碘情况，分为加碘日晒海盐和未加碘日晒海盐，其中加碘日晒海盐根据加碘水平的不同，分为I 型、II型、III型三个型号。

**(四) 生产工艺**

按照实际生产工艺并参照十二道古法晒制海盐技艺制定。

**(五) 技术要求**

**1. 感官要求**

参考国家标准GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》以及产品实际情况制定。

**2. 理化指标**

**（1）白度**

白度是食用盐最基本的理化指标之一，消费者们会以食盐的白度作为判定食盐品质的依据，食盐的白度越高，证明其所含的杂质就越少。GB/T 5461-2016《食用盐》中，将一级日晒盐的白度规定为≥55度，二级日晒盐的白度规定为≥45度。本标准将一类日晒海盐白度设定为≥55度，二类日晒海盐白度设定为≥65度，三类日晒海盐白度设定为≥72度。

**（2）水分**

食用盐具有吸潮性，水分含量超标会导致食用盐品质降低，甚至滋生微生物。GB/T 5461-2016《食用盐》中，将一级日晒盐的水分规定为≤4.80g/100g，二级日晒盐的水分规定为≤6.40g/100g。本标准将一类日晒海盐水分设定为≤6.40g/100g，二类日晒海盐水分设定为≤4.80g/100g，三类日晒海盐水分设定为≤3.00g/100g。

**（3）水不溶物**

水不溶物含量是判断食盐卫生质量优劣的主要指标之一。GB/T 5461-2016《食用盐》中，将一级日晒盐的水不溶物含量规定为0.10g/100g，二级日晒盐的水不溶物含量规定为0.20g/100g。本标准将一类日晒海盐的水不溶物含量设定为≤0.20g/100g，二类、三类日晒海盐的水不溶物含量设定为≤0.10g/100g。

**（4）氯化钠（以干基计）**

氯化钠是食用盐的主要成分,是食盐咸味的主要来源。GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》中，将氯化钠（以干基计）规定为≥97.00g/100g。本标准将一类、二类、三类日晒海盐的氯化钠（以干基计）设定为≥97.00g/100g。

**（5）硫酸根**

GB/T 5461-2016《食用盐》中，将一级日晒盐的硫酸根含量规定为≤0.80g/100g，二级日晒盐的硫酸根含量规定为≤1.10g/100g。本标准将一类日晒海盐的硫酸根含量设定为≤0.80g/100g，二类、三类日晒海盐的硫酸根含量设定为≤0.60g/100g。

**（6）碘**

本标准加碘日晒海盐分为I 型、II型、III型三个型号，加碘水平与允许波动范围按照GB 26878-2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》制定；未加碘日晒海盐碘含量按照GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》（碘（以I计）＜5mg/kg））制定。

**3.污染物限量**

食用盐污染物限量应符合GB 2762、GB 2721的规定，本标准制定严于GB 2762的污染物限量指标，详见表1。

表1 雷州半岛海盐污染物限量与GB 2762、GB 2721对比

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指标 |
| GB 2762 | GB 2721 | 雷州半岛海盐 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 2.0 | / | 1.0 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | / | 0.2 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg）≤ | 0.1 | / | 0.05 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg）≤ | 0.5 | / | 0.2 |
| 钡（以Ba计）/（mg/kg） ≤ 15.0 | / | 15.0 | 15.0 |

**4.净含量**

按 JJF 1070 的规定执行。

**(六) 生产加工过程的卫生要求**

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB/T 19828《食盐定点生产企业质量管理技术规范》的规定。

**(七) 检验方法**

本标准中的检验方法均按照现行有效的国家标准对各项指标进行检测。净含量按JJF 1070的规定执行。

**(八) 检验规则**

检验规则包括组批、抽样、出厂检验、型式检验以及判定规则。

组批、出厂检验、型式检验、判断规则参考相关产品标准制定，抽样按 GB/T 8618《制盐工业主要产品取样方法》 执行。

**(九) 标签、标志、包装、运输、贮存**

预包装产品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定

包装、运输、贮存参考同类产品标准以及按照产品实际情况制定。

**六、国际、国外标准对比以及采标程度**

无。

**七、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系**

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准的规定一致。

**八、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

**九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议**

建议本标准作为推荐性标准。

**十、贯彻标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)**

本标准的制定与实施，将进一步规范雷州半岛海盐的产品质量，有效提高管理部门对生产企业的管理和产品品质的监管能力，保护生产企业和消费者的合法权益。因此，必须在雷州半岛海盐生产企业中积极宣贯本标准，增强企业标准化意识，要求企业严格按照标准的要求执行，促进产品质量进一步提高。

**十一、其他重要内容的解释和应予说明的事项**

无。

《雷州半岛海盐》团体标准起草小组

2022年3月