

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.42—2003
代替 GB/T 5009.42—1996

食盐卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard of table salt

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会发布

前　　言

本标准代替 GB/T 5009.42—1996《食盐卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.42—1996 相比主要修改如下：

按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第 4 部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所、北京市卫生防疫站、江苏省连云港市卫生防疫站、湖南省卫生防疫站、四川绵阳地区卫生防疫站、广东省卫生防疫站、四川省卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，于 1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

食盐卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了食盐的各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于食盐的各项卫生指标的分析。

氟的比色法测定最低检出浓度为 1.0 mg/kg, 硫酸盐的测定的最低检出浓度为 0.050 g/100 g。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件, 其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准, 然而, 鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件, 其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.4 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18—2003 食品中氟的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐及硝酸盐的测定
- GB/T 5009.39—2003 酱油卫生标准的分析方法

3 感官检查

3.1 将试样均匀铺在一张白纸上, 观察其颜色, 应为白色, 或白色带淡灰色或淡黄色, 加有抗结剂铁氰化钾的为淡蓝色, 因其来源而异, 不应含有肉眼可见的外来机械杂质。

3.2 约取 20 g 试样于瓷乳钵中研碎后, 立即检查, 不应有气味。

3.3 约取 5 g 试样, 用 100 mL 温水溶解, 其水溶液应具有纯净的咸味, 无其他异味。

4 理化检验

4.1 水分

按 GB/T 5009.4 中直接干燥法操作。

4.2 水不溶物

4.2.1 试剂

硝酸银溶液(50 g/L)。

4.2.2 分析步骤

4.2.2.1 预先取 $\phi 12.5$ cm(或 9 cm)新华快速定量滤纸, 折叠后置高型称量瓶中, 滤纸连同称量瓶在 100℃±5℃ 烘至恒量。

4.2.2.2 称取 25.00 g 试样, 置于 400 mL 烧杯中, 加约 200 mL 水, 置沸水浴上加热, 时刻用玻璃棒搅拌, 使全部溶解。

4.2.2.3 将 4.2.2.2 溶液通过恒量滤纸过滤, 滤液收集于 500 mL 容量瓶中, 用热水反复冲洗沉淀及