



## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	果蔬制品	标准主要起草人	韦崇汉、张金玉
<b>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</b> <p>本文件的编制, 规定了果蔬制品的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和包装、标签、标志、运输、贮存和保质期, 目的是为了能更好的做好食品安全工作, 严格控制产品的理化指标, 确保产品符合食品安全要求, 制定本企业标准。在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据, 可以另附页说明)</b> <p>1、感官要求: 按产品实际确定情况, 对产品的色泽、气味及滋味、组织形态、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标: 在结合本企业产品生产工艺要求的基础上, 固形物、总酸、水分、食用盐为内控指标, 根据产品实际确定, 亚硝酸盐等同采用食品安全国家标准 GB 2762-2017《食品中污染物限量》的指标要求; 铅严于食品安全国家标准 GB 2762-2017《食品中污染物限量》的 20%。总砷及其他污染物符合 GB 2762 的规定。</p> <p>3、微生物指标: 大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)等同采用 GB 2714-2015《酱腌菜》的规定。</p> <p><b>二、试验方法</b></p> <p>1、感官要求: 将试样倒在白色瓷盘中, 采用目视法、鼻嗅法、口尝法进行检验。</p> <p>2、理化指标: 固形物按 GB/T 10786 规定执行, 水分按 GB 5009.3 规定执行; 食用盐按 GB 5009.44 规定执行; 总酸按 GB 12456 规定执行, 铅按 GB 5009.12 规定执行; 总砷按 GB 5009.11 规定执行, 亚硝酸盐按 GB 5009.33 规定执行。其他污染物按 GB 2762 规定执行。</p> <p>3、微生物指标: 大肠菌群按 GB 4789.3 执行; 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 执行。样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>4、食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> <p>本文件按照 GB/T 1.1-2020 规定进行编写, 文件内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中, 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) <math>\leq 0.8</math>, 严于 GB 2762 标准的 20%。</p>			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> <p>本文件不存在低于国家(行业、地方)强制性、推荐性标准的情况。</p>			