



食品安全企业标准编制说明

标准名称	固态调味料（非即食）	标准主要起草人	梁汉瑜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>我公司根据市场需要生产产品，研制的产品以食用盐、味精经混合、包装等工艺制成的的固态调味料（非即食）。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。标准制定时参考了 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》。</p> <p>公司作为主要起草单位，成立标准编写小组，明确分工和制定编写计划。通过严谨地比对、整理、汇总，逐步确定标准框架，并在广泛查阅相关资料和召开讨论会的基础上，完成《固态调味料》标准编制。</p>			
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）			
一、产品指标			
1、感官要求			
按产品实际，对固态调味料的色泽、气味和滋味、组织状态、杂质做了规定。			
2、理化指标			
依据《调味料生产许可证审查细则》及本产品的生产实际情况，确定水分、食盐、谷氨酸钠为内控指标；总砷等同采用 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标要求，铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于参照标准 GB 2762 的 20%，其他污染物限量等同采用 GB 2762 的指标要求。			
3、微生物限量			
因为本产品为非即食类食品，所以对微生物限量不做要求，不会影响产品安全质量。			
4、食品添加剂			
食品添加剂和使用量符合 GB 2760 的规定。			
二、试验方法			
1、感官要求			
取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。			



2、理化指标

水分按 GB 5009. 3 的规定执行、食盐按 GB 5009. 44 的规定执行、谷氨酸钠按 GB 5009. 43 的规定执行、总砷按 GB 5009. 11 的规定执行、铅按 GB 5009. 12 的规定执行、其他污染物按 GB 2762 的规定执行。

3、食品添加剂

按国家相关标准进行检测。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

- 1、产品卫生安全指标符合 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求，其中铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，指标值严于参照标准 GB 2762 的 20%。
- 2、食品添加剂符合 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。
- 3、生产加工过程卫生符合 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。

