

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	半干型淀粉制品	标准主要起草人	肖高军
<p>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>目前我公司半干型淀粉制品需要制定企业标准, 为了保证产品质量, 确保食品安全, 需要制定严于同类产品国家标准, 以对产品进行规范, 并作为我单位组织生产、品质控制、贮运、销售相关过程中执行的依粉丝/条据。我单位收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料, 通过分析、研究, 并经本企业多次试验有关数据, 确定了《半干型淀粉制品》企业标准的内容。本企业标准在编写方法和格式上依据 GB/T1.1-2020。</p>			
<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)</p> <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求: 按产品实际情况, 确定了半干型淀粉制品的感官要求, 对其色泽、滋味和气味、组织状态、杂质做了规定。</li><li>2. 理化指标: 结合本产品的生产实际情况, 确定了半干型淀粉制品的水分、其他真菌毒素限量、其他污染物限量指标参考采用 DBS45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》的相应规定; 其中铅指标严于 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的 20%。</li><li>3. 微生物限量: 菌落总数、大肠菌群、致病菌限量等同采用 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》。</li><li>4. 食品添加剂: 食品添加剂添加量和使用量符合 GB 2760-2014 的规定。</li></ol> <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求: 通过目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。</li><li>2. 理化指标: 水分按 GB5009.3 规定的方法测定; 铅按 GB50009.12 规定的方法测定; 其他真菌毒素按 GB2761 规定的相应的方法测定; 其他污染物按 GB2762 规定的相应的方法测定。</li><li>3. 微生物限量: 细菌总数按 GB4789.2 规定的方法测定; 大肠杆菌按 GB4789.3 规定的方法测定; 沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定; 金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法测定。</li><li>4. 食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。</li></ol>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</li><li>2. 铅限量指标严于 GB2762-2017 的 20%。</li></ol>			
<p>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</p> <p>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。</p>			