

食品安全企业标准编制说明

标准名称	鲜湿调制粮食制品	标准主要起草人	方秀丽、邓阳京
<p>本标准适用于以大米、食用淀粉为主要原料，经大米清洗、浸泡、磨浆，调浆（添加食用淀粉）、熟化、成型（添加或不添加食用植物油）、冷却、包装等工艺加工制成扁条型或圆条形的预包装鲜湿粮食加工品。为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和《粮食加工品食品生产许可证审查细则》的规定，特制定本标准，作为组织生产和经贸活动中的依据。</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）</p> <p>1、感官要求：根据产品特点确定，。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>（1）水分、酸度、无机砷、黄曲霉毒素 B₁ 参照 DBS45/050-2021 《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》制定；添加木薯淀粉的产品加检氰化物，按 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》和添加量权重确定其限值。</p> <p>（2）真菌毒素限量等同采用 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》指标要求，其他污染物限量等同采用 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求。</p> <p>（3）根据专家建议，铅≤0.08mg/kg，严于 DBS45/050-2021 《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》的 20%。</p> <p>3、微生物指标等效采用 DBS45/050-2021 《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》的规定。</p> <p>4、检验方法：水分按 GB 5009.3 测定，酸度参照 GB 5009.239 的规定测定、铅按 GB 5009.12 测定，氰化物按 GB 5009.36 测定，黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 测定，其他污染物按 GB 2762 测定，其他真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法测定。菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法执行；沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 平板计数法执行。样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>4、食品添加剂符合GB 2760规定。</p>			
<p>与有关法律准的关系</p> <p>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。</p> <p>2、本标准铅≤0.08mg/kg，严于 DBS45/050-2021 地方标准的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无。</p>			