食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果干制品	起草人	陶耀英

工作概况(包括标准的制定目的，主要工作过程)

本公司的产品标准适用于以新鲜水果为原料，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切片或不切片、干燥、包装等工艺加工制作而成的水果干制品。目前，该产品没有国家标准、行业标准和地方标准产品标准。需要制定本企业标准规范生产。

主要工作过程：根据本公司拟生产品种的实际情况，成立标准起草小组→查阅相关标准、文献，确定标准基本框架→起草标准初稿→内部审核，修改初稿→专家评审并根据审查意见修改形成备案送审稿。

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)

1、根据产品特点制定了感官、水分要求，检验方法分别按本企标、GB 5009.3 规定的方法执行。

2、本标准中总酸等效采用 GB 16325 的规定，检验方法分别按 GB 12456 规定的方法执行。

3、本标准中铅≤0.8mg/kg，(严于参照标准GB 2762中水果制品的20%)，检验方法按GB5009.12规定的方法执行。

4、本标准中展青霉素限量等效采用了 GB 2761 的规定，检验方法按相关标准规定的方法执行。

5、本标准中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等效采用了 GB 29921 中即食果蔬制品的规定，检验方法按 GB 4789.4、GB4789.10 规定的方法执行。

6、食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，检验方法按相关标准规定的方法执行。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

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。

2.本标准与国标比较，铅项目指标严于国标 GB 2762 水果制品的 20%更能保障食品安全。

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。