

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	伊妮德燕麦固体饮料	标准主要起草人	栗志琴
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>本标准的编制，规定了伊妮德燕麦固体饮料的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、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和微生物指标，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规定的格式编写。</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>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按产品实际，对伊妮德燕麦固体饮料的色泽、滋味与口感、组织形态和杂质做了规定。</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，确定了水分、灰分、肽含量的指标要求；铅<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math>严于国家标准GB 2762的20%。其他污染物符合GB 2762的规定。黄曲霉毒素B1按GB 2761的规定执行。</p> <p>3、微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌指标（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）等同采用GB 7101指标要求。</p> <p>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。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求：通过目测、鼻嗅等方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：水分按GB 5009.3规定执行；灰分按GB 5009.4规定执行；铅按GB 5009.12规定执行；其他污染物按GB 2762规定的方法执行。黄曲霉毒素B1按GB 5009.22规定执行。</p> <p>3、微生物指标：菌落总数按GB 4789.2执行；大肠菌群按GB 4789.3执行；霉菌按GB 4789.15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。样品采集及处理按GB 4789.1的规定执行。</p> <p>4、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
<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<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math>，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中固体饮料的20%。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
无。			