食品安全企业标准编制说明

标准名称

干制蔬菜(非即食)

企业名称

龙胜云顶农业开发有限公司

工作概况(包括标准的制定目的,主要工作过程)

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料,经检选、清洗(或不清洗)、修整、干燥、冷却、包装等工艺加工制成的或以外购大包装干制蔬菜为原料,经检选、干燥、冷却、重新计量、包装等工艺加工制成的非即食蔬菜干制品。目前没有国家标准出台,特制订适合自己的企业标准以规范本公司的生产。

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、感官指标、水分主要依据产品的特点制定,试验方法分别按本标准、GB 5009.3 规定的方法执行。
 - 2、二氧化硫残留量参照GB 2760制定, 试验方法按GB 5009.34规定的方法执行。
- 3、本标准铅指标参照了GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量中对干制蔬菜的要求,但铅指标设为0.64mg/kg,严于参照的GB 2762-2022标准技术要求20%,试验方法按GB 5009.12执行。
- 4、食品添加剂的使用符合GB 2760的规定, 检验方法按所使用的食品添加剂标准规定的方法执行。
 - 5、其他污染物限量的应符合GB 2762规定, 检验方法按GB 2762的规定执行。
 - 6、农药最大残留限量应符合GB 2763规定,检验方法按GB 2763的规定执行。

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. 本标准中铅≤0. 64mg/kg, 严于参照标准 GB 2762-2022 的要求 20%。

本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因

本标准无低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。