

食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味糖	标准主要起草人	吴怡
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, 规定了风味糖的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期, 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 1.1-2010。</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, 对风味糖的色泽、外观状态、滋味和气味和杂质做了规定。</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, 确定了铅等同采用食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》的指标要求; 二氧化硫残留量按食品安全国家标准 GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》; 总砷$\leq 0.4\text{mg/kg}$ 严于食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》食糖(总砷$\leq 0.5\text{mg/kg}$)的 20%。总糖分、干燥失重按实际生产要求作为企业内控指标要求。</p> <p>3. 微生物指标: 螨等同采用食品安全国家标准 GB 13104-2014《食糖》的指标要求。</p> <p>4. 食品添加剂: 食品添加剂和使用量符合 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: 总糖分、干燥失重按 QB/T 2342.2 规定执行; 总砷按 GB 5009.11 规定执行; 二氧化硫残留量按 GB 5009.34 规定执行; 铅按 GB 5009.12 规定执行。</p> <p>3. 微生物指标: 螨按 GB 13104-2014 附录 A 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>本企业标准引用的上级标准都是现行标准, 其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触, 总砷$\leq 0.4\text{mg/kg}$ 指标严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》食糖(总砷$\leq 0.5\text{mg/kg}$)的 20%。</p>			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 <p>经查询, 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>			