

食品安全企业标准编制说明

标准名称	千米粉	起草人	银汉源
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本文件适用于以大米、水为原料，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、调浆，再辅以或不辅以胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、火麻仁粉、百合粉、荸荠粉、铁皮石斛粉、葛根粉、芝麻粉、灵芝粉、人参粉（5年或5年以下人工种植）、紫苏粉、桑叶粉、莲子粉、枸杞粉中的一种或多种，与原料混合后，经熟化、烘干、冷却、切条、干燥、包装制成的非即食千米粉。</p> <p>本企业生产的千米粉，为了保证产品质量，确保食品安全，需要制定严于同类产品国家标准、行业标准的企业标准对产品进行规范。</p> <p>我公司收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料，通过分析、研究，并经本公司积累的经验和研究成果，以及多次试验验证有关数据，确定了《千米粉》企业标准的内容。</p>			
食品安全指标的制定依据（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） <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none">感官要求：按产品实际，对产品的色泽、滋味、气味、组织形态、杂质做了规定。理化指标：水分、酸度按 DBS45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》的规定制定；总砷、镉指标按 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定；铅指标限量$\leq 0.16\text{mg/kg}$，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品[麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品除外]规定 0.2mg/kg 的 20%；黄曲霉毒素 B₁按 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定。本标准中产品为非即食，根据 DBS45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》的规定，制定了霉菌的限量。食品添加剂：本产品未使用食品添加剂。 <p>二、检验方法</p> <ol style="list-style-type: none">感官目视、鼻嗅、按食用方法煮熟后口尝的方法检验。理化指标：水分按 GB 5009.3 的规定检验；酸度按 GB 5009.239 的规定检验；铅按 GB 5009.12 的规定检验；总砷按 GB 5009.11 的规定检验；镉按 GB 5009.15 的规定检验；黄曲霉毒素 B₁按 GB 5009.22 的规定检验。微生物限量：霉菌按 GB 4789.15 的规定检验。			
与现有关法律、法规和强制性标准的关系 <ol style="list-style-type: none">本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准都是现行有效标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。本标准中，铅（以 Pb 计）$\leq 0.16\text{mg/kg}$，严于参照标准 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品[麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品除外]规定 0.2mg/kg 的 20%。			
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。			

