

食品安全企业标准编制说明



标准名称	方便湿米粉	标准主要起草人	钟文军、胡景峰、覃辉跃
<p>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>为了保证产品质量, 确保食品安全, 对产品进行规范, 并作为我单位组织生产、品质控制、贮运、销售相关过程中执行的依据。我单位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, 并经本公司多次试验验证有关数据, 确定了《方便湿米粉》企业标准的内容。本企业标准在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020 规定执行。</p>			
<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, 可以另附页说明)</p> <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求: 按产品实际情况确定了方便湿米粉的感官要求, 对其色泽、滋味和气味、组织状态、杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标: 结合本产品的生产实际情况, 确定了方便湿米粉的水分为内控指标; 酸度、铅、镉、黄曲霉毒素 B₁、其它真菌毒素等同采用 DBS 45/050-2021《鲜湿米粉》中的相应规定, 其中无机砷指标严于 DBS 45/050-2021 的 20%。</p> <p>3. 微生物限量: 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等同采用 DBS 45/050-2021 中相应指标要求。</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、口尝等方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标: 水分、酸度分别按 GB 5009.3、GB 5009.239 规定的方法测定。铅、无机砷、镉、黄曲霉毒素 B₁、氰化物分别按 GB 5009.12、GB 5009.11、GB 5009.15、GB 5009.22、GB 5009.36 规定的方法测定。其它真菌毒素按 GB 2761 规定的相应的方法测定。</p> <p>3. 微生物指标: 菌落总数、大肠菌群分别按 GB 4789.2、GB 4789.3 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB 4789.4、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法测定。</p> <p>4. 食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <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. 无机砷限量指标严于 DBS 45/050-2021 的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</p> <p>/</p>			