

食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻椰乳	标准主要起草人	李碧智、钟藉明
工作概况 （包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本文件的编制，规定了速冻椰乳的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、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。</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> <ol style="list-style-type: none">1. 感官要求：按产品实际，对产品的色泽、滋味和气味、组织形态、杂质做了规定。2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了可溶性固形物、蛋白质、脂肪等同采用 QB/T 2300-2006 《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》中的指标；确定了铅$\leq 0.24\text{mg/kg}$，严于 GB 2762-2022 标准中植物蛋白饮料的 20%，其他污染物限量等同采用 GB 2762 中对植物蛋白饮料的指标要求；农药最大残留限量等同采用了 GB 2763 中对植物蛋白饮料的指标要求。3. 微生物指标：菌落总数、大肠菌群等同采用 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》，致病菌限量等同采用 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中饮料的要求。4. 净含量：符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定5. 食品添加剂：食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。 <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none">1. 感官要求：取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物，观测产品色泽、组织形态。闻其气味，用温开水漱口，解冻后品其滋味。2. 理化指标：可溶性固形物、蛋白质、脂肪、铅、其他污染物、农药最大残留限量分别依据 GB/T 12143、GB 5009.5、GB 5009.6、GB 5009.12、GB 2762、GB 2763 规定的方法进行测定。3. 微生物指标：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌分别依据 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、规定的方法进行测定。4. 净含量：按照国 JJF 1070 规定的方法测定。5. 食品添加剂按照国家相关的标准进行测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <ol style="list-style-type: none">1. 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。2. 本标准中铅（以 Pb 计）$\leq 0.24\text{mg/kg}$，严于参照的食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》中【饮料类（包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外）铅指标限量$\leq 0.3\text{mg/kg}$】的指标规定的 20%。			
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>			