

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	油炸蚂蚱	标准主要起草人	欧嘉嘉
<b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 本标准适用于以鲜活蚂蚱为主要原料, 添加植物油、食用盐、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、生姜粉、小茴香、芝麻、牛肉提取物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料调味品、复合调味料、食品用香精中一种或两种以上为辅料, 经清洗、前处理、配料、油炸、包装等工艺加工而成的油炸蚂蚱。目前还未有同类产品有效的国家、行业或地方标准出台。为确保产品质量, 维护消费者和生产企业的合法权益, 根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定, 特制定本标准, 作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。			
<b>标准主要内容的确定依据</b> (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、感官要求: 取适量样品于干燥洁净的搪瓷内, 在自然光下检查色泽、组织形态和有无外来杂质, 最后闻样品气味及品尝滋味。 4、理化指标: (1) 水分、酸价(以 KOH 计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、N-二甲基亚硝酸胺参照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定, 具体数值依生产实际并经多次检测确定。 (2) 根据相关要求及专家建议, 铅 $\leq$ 0.24mg/kg, 严于 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》国家标准的 20%。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。微生物指标同采用 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》要求。净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。 (3) 检验方法: 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。酸价(以 KOH 计)按 GBGB 5009.229 规定的方法测定。过氧化值(以脂肪计)按 GB 5009.227 规定的方法测定。铅(以 Pb 计)按照 GB 5009.12 规定的方法测定。N-二甲基亚硝酸胺按 GB 5009.26 规定的方法测定。其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。致病菌限量按 GB 29921 规定的方法测定。菌落总数和大肠菌群分别按 GB 4789.2、GB 4789.3 检验。净含量按 JJF 1070 规定的方法检验。 (4) 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂按国家相关的标准的规定进行测定。			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> 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、本标准铅 $\leq$ 0.24mg/kg, 严于 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》国家标准的 20%。			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> 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。			

