

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	花色干米粉	标准主要起草人	刘传志
<b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程) <p>我厂生产的以大米为原料(占比量<math>\geq 55\%</math>), 经洗米、泡米、磨浆, 添加(或不添加)一种或多种食用淀粉类和食用植物的[皮、叶、花、果(实)、根、茎]等植物组织为辅料, 经预处理、混合搅拌、蒸煮、烘干、叠片、切丝成型、风干、包装等工艺制成的花色干米粉。依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》和《中华人民共和国食品安全法》有关规定, 根据申办食品生产许可证的需要, 我厂制定了此产品企业标准, 作为组织生产和监督检查的依据。标准中制订了术语和定义、产品分类、原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物限量等要求, 规定了相应的试验方法, 检验规则等内容, 并将此标准要求作为最终产品出厂的依据, 有效的保证产品质量。</p>			
<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) <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、感官要求等效采用 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》。</li><li>2、理化指标等效采用 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》。铅(以 Pb 计)<math>\leq 0.16\text{mg/kg}</math>, 严于 DBS 45/051-2018 要求的 20%。</li><li>3、微生物限量等效采用 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》。</li><li>4、食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。</li></ol> <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、感官要求按企标中规定的方法进行测定。</li><li>2、理化指标中水分按 GB 5009.3 规定的方法进行测定、酸度按 GB 5009.239 规定的方法进行测定、铅按 GB 5009.12 规定的方法进行测定、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>按 GB 5009.22 规定的方法进行测定、氰化物按 GB 5009.36 规定的方法进行测定、其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法进行测定、其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法进行测定。</li><li>3、微生物指标中的霉菌按 GB 4789.15 规定的方法进行测定。</li><li>4、食品添加剂按国家相关的标准进行测定。</li></ol> <p>并以这些方法作为产品检验的依据。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> <p>铅(以 Pb 计)<math>\leq 0.16\text{mg/kg}</math>, 严于 DBS 45/051-2018 中要求[铅(以 Pb 计)/(mg/kg)<math>\leq 0.2</math>]的 20%。</p>			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> <p>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>			