

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	单晶黄冰糖	标准主要起草人	肖家强
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本标准的编制，规定了单晶黄冰糖的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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，严格控制产品的理化指标和生物指标，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> <p>1. 感官要求：按产品实际，对单晶黄冰糖的色泽、滋味与气味、组织形态和杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了蔗糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分和色值按客户要求生产并作为企业内控指标要求；铅等同采用 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标要求；二氧化硫 GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的指标要求；总砷<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>严于 GB 2762—2022 的 20%。</p> <p>3. 生物指标：螨等同采用国家标准 GB 13104—2014《食品安全国家标准 食糖》的指标要求。</p> <p>4. 食品添加剂：食品添加剂和使用量符合 GB 2760-2024 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官指标：通过目测、鼻嗅等方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标：蔗糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分和色值按 QB/T 5010 规定执行；总砷按 GB 5009.11 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；二氧化硫按 GB 5009.34 规定执行。</p> <p>3. 生物指标：螨按 GB 13104 规定执行。</p> <p>4. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>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，总砷<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>指标严于 GB 2762—2022 中食糖及淀粉糖（限量指标<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>）的 20%</p>			
本标准低于国家（行业、地方）强制性标准的原因 <p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性标准的情况。</p>			