

# 食品安全企业标准编制说明

|  |         |      |            |
|--|---------|------|------------|
| 标准名称   | 预制调理肉制品 | 企业名称 | 桂林钜霖食品有限公司 |
| <b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程)<br>本文件适用于以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)及鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)]为原料, 经解冻或不解冻、整理、浸泡上色(添加麦芽糖、食醋)、油炸或不油炸、水煮或不水煮、浸泡(添加氢氧化钠、碳酸钠)、漂洗、包装后入库冷藏或冷冻等工艺加工制成的非即食预制调理肉制品。目前没有国家标准出台, 特制订适合自己的企业标准以规范本公司的生产。   |         |      |            |
| 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)<br><ol style="list-style-type: none"><li>1、感官指标主要依据产品的特点制定, 试验方法分别按本标准规定的方法执行。</li><li>2、过氧化值试验方法按GB 5009. 227规定的方法执行。</li><li>3、本标准铅指标参照了GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量中对预制肉制品的要求, 试验方法按GB 5009. 12执行。</li><li>4、本标准镉指标参照了GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量中对预制肉制品的要求, 试验方法按GB 5009. 15执行。</li><li>5、本标准总砷指标参照了GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量中对预制肉制品的要求, 试验方法按GB 5009. 11执行。</li><li>6、本标准铬指标参照了GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量中对预制肉制品的要求, 但铬指标设为0. 8mg/kg, 严于参照的GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中肉及肉制品(预制调理肉制品)铬指标限量<math>\leq 1. 0\text{mg/kg}</math>的指标规定的20%, 试验方法按GB 5009. 123执行。</li><li>7、本标准N-二甲基亚硝胺指标参照了GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量中对预制肉制品的要求, 但铬指标设为0. 8mg/kg, 严于参照的GB 2762-2022标准技术要求20%, 试验方法按GB 5009. 26执行。</li><li>8、食品添加剂的使用符合GB 2760的规定, 检验方法按所使用的食品添加剂标准规定的方法执行。</li><li>9、其他污染物限量的应符合GB 2762规定, 检验方法按GB 2762的规定执行。</li></ol> |         |      |            |
| <b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> <ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>2. 本标准中铬<math>\leq 0. 8\text{mg/kg}</math>, 严于参照的GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中肉及肉制品(预制调理肉制品)铬指标限量<math>\leq 1. 0\text{mg/kg}</math>的指标规定的20%。</li></ol>  |         |      |            |
| <b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b><br>本标准无低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。  |         |      |            |