

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
<p>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>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。</p>			
<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,可以另附页说明)</p> <ol style="list-style-type: none">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。2、过氧化值试验方法按GB 5009.227规定的方法执行。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。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。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。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$\leq 1.0\text{mg/kg}$的指标规定的20%,试验方法按GB 5009.123执行。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。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。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。			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <ol style="list-style-type: none">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. 本标准中铬$\leq 0.8\text{mg/kg}$,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$\leq 1.0\text{mg/kg}$的指标规定的20%。			
<p>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</p> <p>本标准无低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。</p>			