

# 食品安全企业标准编制说明

| 标准名称  | 果蔬酸制品 | 标准主要起草人 | 谢连珍 |
|---|-------|---------|-----|
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准的编制，规定了果蔬酸制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、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、微生物限量。确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，并按照 GB/T 1.1—2020 的规则编写。</p> <p>公司作为主要起草单位，成立标准编写小组，明确分工和制定编写计划。通过严谨地分析、整理、汇总，逐步确定标准框架，并在广泛查阅相关资料和召开讨论会的基础上，完成《果蔬酸制品》标准编制。</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> <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求</p> <p>按产品实际，对其色泽、组织形态、滋味与气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标</p> <p>结合本产品的生产实际情况，确定固形物含量、总酸、食盐为企业控制指标，亚硝酸盐等同采用 GB 2762 中酱腌菜的指标要求，展青霉素限量等同采用 GB 2761 的指标要求，铅（水果酸制品、果蔬酸混合制品）<math>\leq 0.16\text{mg/kg}</math> 严于参照标准 GB 2762 中其他水果制品（铅<math>\leq 0.2\text{mg/kg}</math>）的 20%，铅（蔬菜酸制品）<math>\leq 0.24\text{mg/kg}</math> 严于参照标准 GB 2762 中其他蔬菜制品（铅<math>\leq 0.3\text{mg/kg}</math>）的 20%，其他污染物限量等同采用 GB 2762 的指标要求，农药最大残留限量等同采用 GB 2763 的指标要求。</p> <p>3、微生物限量</p> <p>沙门氏菌等、金黄色葡萄球菌等同采用 GB 29921 中即食果蔬制品的指标要求。</p> <p>4、食品添加剂</p> <p>食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求</p> <p>取适量混合均匀的被测样品置于透明烧杯中，在自然光下目视观察色泽、组织状态及有无异物，并鉴别气味，用温开水漱口，按照食用方法品尝滋味。</p> |       |         |     |

## 2、理化指标

固形物含量按 GB/T 10786 的规定执行、总酸按 GB 12456 的规定执行、食盐按 GB 5009.44 的规定执行、亚硝酸盐按 GB 5009.33 的规定执行、展青霉素按 GB 5009.185 的规定执行、铅按 GB 5009.12 的规定执行、其他污染物限量按 GB 2762 的规定执行、农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

## 3、微生物限量

沙门氏菌按 GB 4789.4 的规定执行、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 的规定执行。

## 4、食品添加剂

按国家相关标准进行检测。

## 与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行有关法律、法规和强制性标准无抵触。其中，铅（水果酸制品、果蔬酸混合制品） $\leq 0.16\text{mg/kg}$  严于参照标准 GB 2762 中其他水果制品（铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ）的 20%，铅（蔬菜酸制品） $\leq 0.24\text{mg/kg}$  严于参照标准 GB 2762 中其他蔬菜制品（铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ）的 20%。

## 本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

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。