

食品安全企业标准编制说明

标准名称	百谷杂粮制品（非即食食品）	标准主要起草人	李志强
工作概况 (包括标准的制定目的，主要工作过程) <p>本产品是以挑选、去杂、脱皮等简单处理后干制后的杂粮为原料，按一定比例混合后包装而成的杂粮制品（非即食食品），属于其他粮食加工品范畴，目前虽已有 GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食，但为了办理食品生产许可证和保证产品质量，确保食品安全的需要，需制定企业标准来增加质量控制。标准编制任务下达后，我单位组织质量管理和生产技术部门的专业技术人员组成了编制组，并根据实际情况初步确定了制定该标准的工作计划和技术路线。编制组根据经本企业实验室多次试验验证有关数据，并参照 GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食确定了《百谷杂粮制品（非即食食品）》企业标准的内容。</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>(一) 主要技术指标</p> <ol style="list-style-type: none">1、感官要求：根据产品的外观形态实际而确定。2、理化指标：根据产品实际情况和 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763，设定了杂质、水分、铅、镉、无机砷、汞等污染物指标，真菌毒素指标和农药残留指标，其中：水分指标根据产品的实际设定；无机砷（或总砷）、镉、汞等效采用 GB 2715 的规定，铅$\leq 0.16\text{g/kg}$，严于 GB 2762 的 20%，其他污染物标准执行 GB 2762 的规定，真菌霉毒素执行 GB 2761 标准，其中米类混合杂粮制品采用玉米及玉米制品和糙米大米类别中最低限量 $10\ \mu\text{g/kg}$ 的限值，豆类混合杂粮制品和其他混合杂粮制品采用了标准中最低限量 $5\ \mu\text{g/kg}$ 限值。农药残留指标执行 GB 2763 的规定。 <p>(二) 试验方法</p> <ol style="list-style-type: none">1、感官要求：通过目测、鼻嗅等方法进行检验。2、理化指标：水分按 GB 5009.3 规定的方法测定，铅按 GB 5009.12 规定的方法测定，镉按 GB 5009.15 规定的方法测定，无机砷（或总砷）按 GB 5009.11 规定的方法测定，汞按 GB 5009.17 规定的方法测定，其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定，黄曲霉毒素B_1按 GB 5009.22 规定的方法测定，其他真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法测定，农药最大残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。3、食品添加剂按国家相关标准规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准都是现行有效标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。</p> <p>铅$\leq 0.16\text{g/kg}$，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》中谷物及其制品 0.2mg/kg 的 20%。</p>			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 <p>本标准没有低于国家推荐标准的指标。</p>			