

食品安全企业标准编制说明

标准名称	方便米粉套餐	标准主要起草人	周桂武、黄波、谢霏、肖照华、黄毅坚
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>本文件适用于以方便米粉（米粉、米线、粉丝、粉条、湿粉）、花色米粉包、杂粮米粉包为主要原料，加入调料：植物油调料、酱腌菜调料、豆制品调料、豆类调料、菌类调料、蔬菜干制品调料、禽畜汤（料）、熟肉制品、卤水配料、海产品汤（料）、水产品类汤（料）（详见第3、4章）等一种或多种组合制成的具有地方特色风味的产品；食用时需将主料原料（主食）与各种配料启封后混合加热后食用具有地方特色风味的方便米粉套餐。</p> <p>为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为组织生产和经贸活动中的依据。</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>1、感官要求：根据产品特点确定。</p> <p>2、理化指标：水分根据产品实际而定、真菌毒素限量符合 GB 2761 的规定、其他污染物限量符合 GB 2762 的规定，含食用油产品故增加酸价及过氧化值指标；微生物根据 DBS45/034 制定，致病菌根据 GB 29921 制定；铅（以 Pb 计）≤ 0.4 (mg/kg) 严于 GB 2762 标准中（谷物及其制品类）的 20%。</p> <p>3、检验方法：水分按 GB 5009.3 测定，铅按 GB 5009.12 规定方法进行测定。真菌毒素限量按 GB 2761 规定方法进行测定、其他污染物限量按 GB 2762 规定方法进行测定；黄曲霉毒素_{B₁}按 GB 5009.22 规定的方法测定；菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定，大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定的方法测定；单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 规定的方法测定；致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 规定的方法测定。</p> <p>4、食品添加剂符合 GB 2760 规定。</p> <p>（可以另附页说明）</p>			
与有关法律准的关系			
<p>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。</p> <p>2、本标准中铅指标≤ 0.4mg/kg 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中（谷物及其制品）和 DBS45/034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》的 20%。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
本标准无低于相关的国家（行业、地方）推荐性标准。			