

食品安全企业标准编制说明

标准名称	半固态复合调味料	标准主要起草人	黄文越
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) <p>本文件的编制, 规定了半固态复合调味料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和包装、标签、标志、运输、贮存和保质期, 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, 确保产品符合食品安全要求, 制定本企业标准。在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</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、产品指标:</p> <p>1、感官要求: 按产品实际情况确定了半固态复合调味料的感官要求, 对其色泽、形态、滋味和气味、杂质等做了规定。</p> <p>2、理化指标</p> <p>水分、食盐、酸价、过氧化值依据产品实际情况规定制定; 铅参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定, 其中铅指标 (铅\leq0.8mg/kg) 严于 GB 2762-2022 中相应产品指标的 20%; 其他污染物指标等同采用 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的相应规定。</p> <p>3、微生物指标: 菌落总数依据产品实际情况制定; 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等同采用 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》及 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定。</p> <p>4、食品添加剂: 食品添加剂的使用符合 GB 2760-2014 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求: 按 GB 31644-2018 中 3.2 条规定的方法检测。</p> <p>2、理化指标: 酸价按 GB 5009.229, 过氧化值按 GB 5009.227, 铅按 GB 5009.12, 水分按 GB 5009.3, 食盐按 GB 5009.44, 其他污染物按 GB 2762, 规定的方法检测。</p> <p>3、微生物限量: 菌落总数按 GB 4789.2、大肠菌群按 GB 4789.3、沙门氏菌按 GB 4789.4、金黄色葡萄球菌按照 GB 4789.10, 样品的采集与处理按 GB 4789.1 规定的方法进行。</p> <p>4、食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本文件的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求, 企业标准文件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>铅指标 (铅\leq0.8mg/kg), 指标严于 GB 2762-2022 中调味品限量 (1.0mg/kg) 的 20%。</p>			
本标准低于国家 (行业、地方) 推荐性标准的原因 <p>本文件不存在低于国家 (行业、地方) 强制性、推荐性标准的情况。</p>			