

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	即食酱腌菜	标准主要起草人	罗敏
<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，规定了即食酱腌菜的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、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《即食酱腌菜》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，确定了食盐、过氧化值、亚硝酸盐、铅、其他污染物限量、真菌毒素限量。食盐、过氧化值作为内控指标；铅（<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>）严于GB 2762中酱腌菜的 20%；亚硝酸盐、其他污染物限量等同采用 GB 2762的指标要求；真菌毒素限量等同采用GB 2761的指标要求。</p> <p>3、微生物指标</p> <p>结合本产品的生产实际情况，确定了大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等同采用 GB 2714 的指标要求。</p> <p>4、食品添加剂</p> <p>食品添加剂的使用量应分别符合 GB 2760的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求</p> <p>取适量样品，置于洁净的白色瓷盘，在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂</p>			

质，嗅其气味，用温水漱口后按照食用方法品尝其滋味。

## 2、理化指标

食盐按 GB 5009.44 的规定执行、过氧化值按 GB 5009.227 的规定执行、亚硝酸盐按 GB 5009.33 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、真菌毒素限量按 GB 2761 的规定执行。

## 3、微生物限量

大肠菌群按 GB 4789.3 中平板计数法的规定执行、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。铅( $\leq 0.4\text{mg/kg}$ )严于GB 2762-2022中酱腌菜(铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ )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。