

食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味粉（面）	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，规定了风味粉（面）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《风味粉（面）》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，确定了水分、过氧化值、亚硝酸盐、铅、黄曲霉毒素 B₁、其他污染物限量、其他真菌毒素限量。水分（调制干米粉）等同采用 DBS 45/051-2018 的指标要求，水分（冲泡型调制米粉）等同采用 DBS 45/034-2021 的指标要求，水分 [半干粉丝（条）、湿粉丝（条）、湿面] 作为企业内控指标，过氧化值、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 B₁ 等同采用 DBS 45/034-2021 的指标要求，铅（≤0.4mg/kg）严于 GB 2762 中带馅（料）面米制品的 20%，其他污染物限量等同采用 GB 2762 的指标要求，其他真菌毒素限量等同采用 GB 2761 的指标要求。</p> <p>3、微生物限量</p> <p>结合本产品的生产实际情况，确定了菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。菌落总数、大肠菌群等同采用 GB 17400-2015 的指标要求，霉菌等同采用 DBS 45/034-2021 的指标要求，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等同采用 GB 29921 的指标要求。</p>			

4、食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量符合 GB 2760 的规定。

二、试验方法

1、感官要求

取一袋独立包装的样品打开包装后将试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

2、理化指标

水分按 GB 5009.3 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、黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 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、其他真菌毒素限量按 GB 2761 的规定执行。

3、微生物限量

菌落总数按 GB 4789.2 的规定执行、大肠菌群按 GB 4789.3 的规定执行、霉菌按 GB 4789.15 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、副溶血性弧菌按 GB 4789.7 的规定执行、单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 的规定执行、致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 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 ($\leq 0.4\text{mg/kg}$) 严于参照标准 GB 2762 中带馅(料)面米制品(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。