

食品安全企业标准编制说明

标准名称	油葱（其他蔬菜制品）	标准主要起草人	魏然
<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，规定了油葱（其他蔬菜制品）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《油葱（其他蔬菜制品）》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、酸价、过氧化值、铅、其他污染物限量。食盐、酸价、过氧化值作为内控指标；铅（$\leq 0.24\text{mg/kg}$）严于GB 2762中蔬菜制品的 20%；其他污染物限量等同采用 GB 2762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、酸价按 GB 5009.229 的规定执行、过氧化值按 GB 5009.227 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。

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($\leq 0.24\text{mg/kg}$)严于GB 2762-2022中蔬菜制品(铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$)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。