

食品安全企业标准编制说明

标准名称	油炸肉制品	标准主要起草人	陈明
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本文件规定了《油炸肉制品》的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、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和微生物指标，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） <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按产品实际，对牛肉干制品的色泽、气味和滋味、组织形态、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：结合本产品的生产实际情况；总砷、镉、亚硝酸盐、其他污染物限量等同采用 GB 2762-2022 标准的规定，其中铅$\leq 0.24\text{mg/kg}$，严于参照的 GB 2762-2022 标准的 20%；过氧化值参考 T/LFSA 008-2021 熟肉制品进行制订。</p> <p>3、食品添加剂：食品添加剂的使用符合 GB 2760-2014 的规定。</p> <p>4、微生物指标：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌等同采用 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求：采用目视、鼻嗅、口尝方法检验。</p> <p>2、理化指标</p> <p>铅、总砷、镉、亚硝酸盐、过氧化值分别按 GB 5009.12、GB 5009.11、GB 5009.15、GB 5009.33、GB 5009.227 规定的方法测定。其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。</p> <p>3、微生物限量：样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.17 执行。菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌分别按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10、GB 4789.6 规定的方法执行。</p> <p>4、食品添加剂按国家相应标准规定的方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
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。			
2、本标准中铅 $\leq 0.24\text{mg/kg}$ ，严于参照的 GB 2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量中肉制品 0.3 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。			