

食品安全企业标准编制说明

标准名称	干果制品	标准主要起草人	陈明
<p>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>本文件规定了《干果制品》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>			
<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> <p>一、产品指标</p> <p>1、本标准中感官要求和理化指标中水分、总酸参照GB 16235的规定, 铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤ 0.4严于GB 2762标准的20%外, 其他指标均等效采用GB 16325—2005的规定, 其他污染物限量参照GB2762的规定, 农药最大残留量参照GB2763的规定, 并参照GB 5009.3、GB/T 12456、GB 5009.12、GB 2762、GB 2763等制订相应的分析方法, 并以该方法作为检验出厂产品的依据。致病菌限量按照GB 16325-2005《干果食品卫生标准》要求制定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>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。</p> <p>2、本标准中铅≤ 0.4mg/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水果干类0.5 mg/kg的20%。</p>			
<p>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</p> <p>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。</p>			