

食品安全企业标准编制说明

标准名称	糊类食品	标准主要起草人	刘顺坚
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) <p>本标准的编制, 规定了糊类食品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输、贮存、保质期, 目的是为了能更好的做好食品安全工作, 严格控制产品的感官要求、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, 在编写方法和格式上依据 GB/T1. 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, 可以另附页说明) <p>一、产品指标:</p> <p>1、感官要求: 按产品实际情况确定了糊类食品的感官要求, 对其色泽、气味和滋味、组织形态、杂质、冲调性做了规定。</p> <p>2、理化指标: 在结合本企业产品生产工艺要求的基础上, 水分、总糖、酸价、过氧化值指标根据产品实际情况设定; 总砷等同采用食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》的指标要求; 铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$严于食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》规定限量的 20%; 黄曲霉毒素 B₁等同采用 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的相关指标要求; 其他真菌毒素限量按 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定; 其他污染物限量按 GB 2762-2022《食品中污染物限量》的规定。</p> <p>3、微生物限量: 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标等同采用 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的指标要求; 致病菌限量(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)等同采用 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。</p> <p>4、食品添加剂: 按 GB 2760 的规定执行。</p> <p>二、检验方法</p> <p>1、感官要求: 按 Q/DLMM 0001S 规定的方法测定。</p> <p>2、理化指标: 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定; 总糖按 GB/T 23781—2009 中 5.2.2 规定的方法测定; 酸价按 GB 5009.229 规定的方法测定; 过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定; 总砷按 GB 5009.11 规定的方法测定; 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定; 黄曲霉毒素 B₁按 GB 5009.22 规定执行; 其他真菌毒素按 GB 2761 规定的方法测定; 其他污染物按 GB2762 规定的方法测定。</p> <p>3、微生物限量: 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行; 大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行; 霉菌按 GB 4789.15 规定执行; 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定执行; 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>4、食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本标准按照 GB/T 1.1 规定进行编写, 标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中, 铅(以 Pb 计)/(mg/kg)≤ 0.4, 严于 GB 2762-2022 标准规定限量的 20%。</p>			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 <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>			