

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	魔芋制品	标准主要起草人	覃彩物
<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，规定了魔芋制品的术语和定义、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、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，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. 感官要求：按产品实际确情况，对产品的感官做了规定。</p> <p>2. 理化指标：结合本产品的生产实际情况，确定了魔芋制品的固形物、淀粉为内控指标；二氧化硫残留量等同采用GB 2760中食用淀粉指标，黄曲霉毒素B<sub>1</sub>等同采用DBS45/050-2021《食品安全地方标准 鲜湿米粉》；其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762-2022《食品中污染物限量》中淀粉制品的20%。其他真菌毒素限量、其他污染限量、农药最大残留量等同采用GB 2761、GB 2762、GB 2763</p> <p>3. 微生物限量：菌落总数、大肠菌群等同采用DBS45/050-2021《食品安全地方标准 鲜湿米粉》的相应指标；致病菌限量等同采用GB 29921-2021中粮食制品的相应规定。</p> <p>4. 食品添加剂：食品添加剂符合GB 2760-2014 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官要求：通过目测、鼻嗅、品尝等方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标：固形物QB 1007的规定进行；淀粉按GB 5009.9规定进行，铅按GB 5009.12的规定进行；二氧化硫残留量按GB 5009.34规定执行；黄曲霉毒素B<sub>1</sub>按GB 5009.22规定执行、其他真菌毒素限量、其他污染限量、农药最大残留量按GB 2761、GB762、GB 2763的规定进行。</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 平板计数法规定的方法进行测定；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法进行测定；金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法进行测定。</p> <p>4. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</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. 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》中淀粉制品的 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>			