

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻肉制品	标准主要起草人	项光勇
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>为了保证产品质量，确保食品安全，需要制定严于同类产品食品安全国家标准的企业标准，以对产品进行规范，并作为我公司组织生产、品质控制、贮运、销售相关过程中执行的依据。我公司收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料，通过分析、研究，并经本公司多次试验验证有关数据，确定了《速冻肉制品》企业标准的内容。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）（可以另附页说明）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求</p> <p>按产品实际情况确定了速冻肉制品的感官要求，对色泽、组织状态、滋味和气味和杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标</p> <p>结合本产品的生产实际，总砷<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>，严于参照的 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“肉及肉制品”限量（<math>0.5\text{ mg/kg}</math>）的 20%。挥发性盐基氮指标，等同采用 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定；铅、镉、总汞、铬指标等同采用 GB 2762-2022《食品中污染物限量》中“肉及肉制品”“畜禽肝脏及其制品”“畜禽肾脏及其制品”中的相应规定；农药最大残留指标，等同采用 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的相应规定；</p> <p>3、微生物指标</p> <p>因速冻肉制品为生制品，对微生物指标未作规定要求</p> <p>4、食品添加剂</p> <p>食品添加剂和使用量符合 GB 2760 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求</p> <p>在光线充足、无异味的环境中，取出冻结状态下的独立包装样品一件，将样品置于清洁、干燥的白色搪瓷盘中，观测冻品外观，待样品微波解冻或自然解冻后，观测其色泽、组织形态、杂质，并嗅其气味。</p> <p>2、理化指标</p> <p>挥发性盐基氮，按 GB 5009.228 规定的方法测定；铅，按 GB 5009.12 规定的方法测定；镉，按 GB 5009.15 规定的方法测定；总汞，按 GB 5009.17 规定的方法测定；总砷，按 GB 5009.11 规定的方法测定。铬，按 GB 5009.123 规定的方法测定。农药最大残留，按 GB 2763 规定的方法测定。</p> <p>3、微生物限量。</p> <p>因速冻肉制品为生制品，对微生物指标未作规定要求。</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

本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准都是现行有效标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。

总砷 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于参照的 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“肉及肉制品”限量（ $0.5\text{ mg/kg}$ ）的 20%。其它参数等同采用国家标准，行业标准。

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。