

食品安全企业标准编制说明

| 标准名称 | 蔬菜干制品 | 标准主要起草人 | 肖婕 |
|--|-------|---------|----|
| <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，规定了蔬菜干制品的术语和定义、产品分类、原料要求、理化指标、微生物限量、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、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、微生物限量，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，并按照 GB/T 1.1—2020 的规则编写。</p> <p>公司作为主要起草单位，成立标准编写小组，明确分工和制定编写计划。通过严谨地分析、整理、汇总，逐步确定标准框架，并在广泛查阅相关资料和召开讨论会的基础上，完成《蔬菜干制品》标准编制。</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，对其色泽、组织形态、滋味与气味、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情况，确定了水分、二氧化硫残留量、铅、赭曲霉毒素 A（以菜玉米为原料制成的产品）、黄曲霉毒素 B₁（以菜玉米为原料制成的产品）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（以菜玉米为原料制成的产品）、玉米赤霉烯酮（以菜玉米为原料制成的产品）、其他污染物限量、农药最大残留限量。水分为企业控制指标，二氧化硫残留量等同采用 GB 2760 的指标要求，铅≤0.64mg/kg 严于 GB 2762 中干制蔬菜的 20%，赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮等同采用 GB 2761 中玉米的指标要求，其他污染物限量等同采用 GB 2762 的指标要求，农药最大残留限量等同采用 GB 2763 的指标要求。</p> <p>3、食品添加剂</p> <p>食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求</p> <p>取适量样品，置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。</p> <p>2、理化指标</p> | | | |

水分按 GB 5009.3 的规定执行、二氧化硫残留量按 GB 5009.34 的规定执行、铅按 GB 5009.12 的规定执行、赭曲霉毒素 A 按 GB 5009.96 的规定执行、黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 的规定执行、脱氧雪腐镰刀菌烯醇按 GB 5009.111 的规定执行、玉米赤霉烯酮按 GB 5009.209 的规定执行、其他污染物限量按 GB 2762-2022 的规定执行、农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

3、食品添加剂

按国家相关标准进行检测。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行有关法律、法规和强制性标准无抵触。铅 $\leq 0.64\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762 中干制蔬菜的 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。