

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	熏烧烤肉制品	标准主要起草人	肖靖
<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，规定了熏烧烤肉制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、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《熏烧烤肉制品》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，确定食盐、水分、过氧化值为企业控制指标，铅、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、其他污染物限量等同采用 GB 2762 的指标要求，总砷<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math> 严于参照标准 GB 2762 中肉制品的 20%。</p> <p>3、微生物限量</p> <p>菌落总数、大肠菌群等同采用 GB 2726 的指标要求，沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌等同采用 GB 29921 的指标要求。</p> <p>4、食品添加剂</p> <p>食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求</p> <p>取适量样品置于一洁净透明烧杯中，在自然光线下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> <p>食盐按 GB 5009.44 的规定执行、水分按 GB 5009.3 的规定执行、过氧化值按 GB 5009.227 的规定执行、铅按 GB 5009.12 的规定执行、镉按 GB 5009.15</p>			

的规定执行、总砷按 GB 5009.11 的规定执行、铬按 GB 5009.123 的规定执行、N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 的规定执行、其他污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

### 3、微生物限量

菌落总数按 GB 4789.2 的规定执行、大肠菌群按 GB 4789.3 的规定执行、沙门氏菌按 GB 4789.4 的规定执行、单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 的规定执行、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 的规定执行、致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 的规定执行。

### 4、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。其中，总砷 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 严于参照标准 GB 2762 中肉制品的 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。