

食品安全企业标准编制说明



标准名称	调味料	标准主要起草人
<p>概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>本文件的编制, 规定了调味料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和包装、标签、标志、运输、贮存和保质期, 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, 可以另附页说明)</p> <p>本文件除感官要求和理化指标中的水分、食盐、谷氨酸钠依据产品实际情况规定, 铅指标 0.8mg/kg 严于 GB 2762 标准中调味品类的 20%, 其他指标均等效采用 GB 2762、GB 31644—2018 和 GB 29921 标准的规定。使用食用油的产品增加酸价和过氧化值。并参照 GB 5009.3、GB 5009.44、SB/T 10371、GB 5009.227、GB 5009.229、GB 5009.12、GB 5009.11、GB 2762、GB 4789.1、GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10 等规定制订相应的分析方法, 并以此方法作为检验出厂产品的依据。</p>		
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本文件按照 GB/T 1.1-2020 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)/ 0.8 mg/kg, 严于 GB 2762 标准中调味品类限量 1.0mg/kg 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>本文件不存在低于国家(行业、地方)强制性、推荐性标准的情况。</p>		