

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	黄海花
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <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>			
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）			
一、产品指标			
1、感官要求			
按产品实际，对其色泽、组织形态、滋味与气味、杂质做了规定。			
2、理化指标			
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、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 $\leq 0.64\text{mg/kg}$ 严于GB 2762中干制蔬菜的20%，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。			
3、微生物限量			
即食类产品结合本产品的生产实际情况，确定了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等同采用GB 29921 中蔬菜干制品的指标要求。			
4、食品添加剂			
食品添加剂的使用量应符合GB 2760的规定。			
二、试验方法			
1、感官要求			
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。			
2、理化指标			
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、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、微生物限量			
沙门氏菌按GB 4789.4 的规定执行、金黄色葡萄球菌按GB 4789.10 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。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。