



食品安全企业标准编制说明

标准名称 风味糖	标准主要起草人	施 灏、周 谦、梁伟坚、 兰能慧、黄 莉、马忠敏、 韦惠宁
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>为了保证产品质量安全，依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定，根据申办 SC 生产许可证的需要，我公司制定了《风味糖》产品企业标准。作为组织生产和监督检查的依据。标准中制订了感官要求、理化指标和生物指标，规定了相应的检验方法，检验规则等内容，并将此标准要求作为最终产品出厂的依据，有效的保证产品质量。</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）</p> <ol style="list-style-type: none">1、本标准安全性指标主要参照 GB13104《食品安全国家标准食糖》制订，质量指标则根据产品的实际情况制订。2、本标准中感官要求和理化指标中总糖分、干燥失重依据产品实际情况规定，总砷参照 GB2762 的规定，铅指标$\leq 0.4\text{mg/kg}$ 严于 GB2762 标准中食糖类的 20%外，其他指标均等效采用 GB 13104 的规定。3、本标准参照 GB 5009.3、GB 5009.11、GB 5009.12、GB5009.34、GB 2762、GB 13104-2014 附录等制订相应的分析方法，并以该方法作为检验出厂产品的依据。4、食品添加剂：食品添加剂和使用量符合 GB 2760 的规定。		
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准按照 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）/（mg/kg）指标值≤ 0.4，严于 GB 2762 规定（国家标准或地方标准）中食糖类的 20%。</p>		
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>		