

食品安全企业标准编制说明

标准名称	即食风味水产制品	标准主要起草人	花永泳
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 为了保证产品质量, 确保食品安全, 满足食品生产许可对产品的要求, 需要制定严于同类产品国家标准的企业标准对产品生产进行规范。我公司收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料, 通过分析、研究, 参考了本公司积累的经验 and 研究成果, 以及多次试验验证有关数据, 确定了 Q/LZF 0001S-2024《即食风味水产制品》企业标准的内容			
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) 一、产品指标 1、感官要求: 按产品实际确定, 对即食风味水产制品的色泽、组织状态、气味及滋味和杂质做了规定。 2、理化指标 根据本产品的生产实际情况, 确定了即食风味水产制品的铅、镉、甲基汞、无机砷、铬、锡、多氯联苯等同采用 GB2762 的规定, 过氧化值采用 GB10136 的规定, 沙门氏菌采用 GB29921 的相应规定, 铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$, 严于 GB2762 规定限值的 20%, 其他污染物等同采用 GB2762 的规定, 农药最大残留限量采用 GB2763 的规定, 食品中兽药最大残留限量采用 GB 31650 的规定。 二、试验方法 1、感官要求 按 Q/LZF 0001S-2024 规定的方法检验。 2、理化指标 过氧化值、铅、镉、甲基汞、无机砷、铬、锡、多氯联苯、沙门氏菌、其他污染物、农药最大残留限量、食品中兽药最大残留限量指标分别按 GB5009.227、GB5009.12、GB5009.15、GB5009.17、GB5009.11、GB5009.123、GB5009.16、GB5009.190、GB4789.4、GB 2762、GB 2763、GB31650 规定的方法检测。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 1、本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。 2、本标准中铅限量指标 0.4mg/kg , 严于 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中鱼类制品 ≤ 0.5 规定 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。			