

## 食品安全企业标准编制说明

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |         |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|-----|
| 标准名称                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 复合调味酱 | 标准主要起草人 | 花永泳 |
| <b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程)<br>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和研究成果, 以及多次试验验证有关数据, 确定了 Q/LZF 0002S-2024《复合调味酱》企业标准的内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |         |     |
| <b>标准主要内容的确定依据</b> (如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据)<br>1、感官要求参照 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。<br>2、理化指标等效采用 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》; 其中铅(以 Pb 计) $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于 GB2762 规定限值的 20%。并按细则要求结合公司生产工艺增加了水分、食盐、酸价、过氧化值指标。<br>3、微生物限量等效采用 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》。<br>4、水分按 GB 5009.3 规定的方法测定、食盐按 GB 5009.44 规定的方法进行测定、酸价按 GB5009.229 规定的方法进行测定、过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法进行测定、铅按 GB 5009.12 规定的方法测定、其他污染物按 GB 2762 规定的方法测定、菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法进行测定、大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法进行测定, 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法进行测定、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 第二法规定的方法进行测定等等。并以这些方法作为产品检验的依据。<br>5、食品添加剂按国家相关的标准进行测定。 |       |         |     |
| <b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b><br>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。<br>2、本标准中铅限量指标 $0.8\text{mg/kg}$ , 严于 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》调味品 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 规定 20%。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |         |     |
| <b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b><br>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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |         |     |