

食品安全企业标准编制说明

标准名称	即食凉粉	标准主要起草人	颜开忠、甘翀宇
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, 规定了即食凉粉的技术要求、生产过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。目的是为了为了更好的做好食品安全工作, 严格控制产品的理化指标及微生物指标, 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>			
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 <p>(1) 感官要求: 按产品实际确定了即食凉粉的感官要求, 对其色泽、滋味、气味、组织状态、杂质做了规定。</p> <p>(2) 理化指标: 固形物、可溶性固形物按本产品的实际取值; 其他理化指标参照 GB 2713—2015 取值, 其中铅≤ 0.4 mg/kg 指标值严于 GB 2762—2022 中淀粉及淀粉制品规定 0.5mg/kg 的 20%; 标准比 GB 2713—2015 增加了锡的要求, 锡按罐头食品标准取值。</p> <p>(3) 微生物指标: 按 GB 2713—2015 要求规定。</p> <p>(4) 本产品使用的食品添加剂符合 GB 2760 的规定。</p>			
二、检验方法 <p>1. 感官要求检验主要通过目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验</p> <p>2. 理化指标: 固形物、可溶性固形物采用 GB/T 10786 检验; 总砷按 GB 5009.11 规定方法测定。铅按 GB 5009.12 规定方法测定; 锡按 GB 5009.16 规定方法测定; 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定方法测定; 二氧化硫残留量按 GB/T 22427.13 规定方法测定。</p> <p>3. 微生物指标: 商业无菌按 GB 4789.26 规定方法测定; 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验; 大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验; 霉菌按 GB 4789.15; 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验; 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。样品采集及处理按 GB 4789.1 规定方法进行。</p> <p>4. 食品添加剂按照相应标准规定进行。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>铅指标≤ 0.4 mg/kg 严于 GB 2762—2022 中淀粉及淀粉制品规定 0.5mg/kg 的 20%; 标准比 GB 2713—2015 增加了锡的要求, 锡按罐头食品标准取值。</p>			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 <p>经查询, 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>			