

食品安全企业标准编制说明

标准名称	蔬菜罐头	标准主要起草人	崔嵩
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，规定了蔬菜罐头的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期，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，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，可以另附页说明）： <p>一、产品指标：</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定了蔬菜罐头的感官要求，对其包装外观、色泽、组织形态、滋味与气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>2.1 在结合本企业产品生产工艺要求和成品性能的基础上，确定了固形物指标按产品口感和品质的要求作为企业产品质量内控指标。</p> <p>2.2 锡指标：等同采用 GB 2762-2022 中相应指标要求。</p> <p>2.3 其他污染物限量等同采用 GB 2762—2022 指标要求。</p> <p>2.4 根据专家建议，铅指标$\leq 0.24\text{mg/kg}$，严于 GB 2762—2022 蔬菜制品 0.3 mg/kg 的 20%。</p> <p>3、微生物指标：等同采用 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》商业无菌的指标要求。</p> <p>4、食品添加剂：按 GB 2760 的规定添加。</p> <p>二、检验方法</p> <p>1、感官要求：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、可溶性固形物按 GB/T 10786 规定的方法测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法进行测定；锡按 GB 5009.16 规定的方法测定；其他污染物按 GB 2762 规定的方法测定。</p> <p>3、微生物限量：商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>4、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系： <p>本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准现行有效，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。</p> <p>铅指标$\leq 0.16\text{mg/kg}$，严于 GB 2762—2022 蔬菜制品 0.3 mg/kg 的 20%。其他参数等效采用国家标准、行业标准。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）标准的原因： <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>			