

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	参蚝液	标准主要起草人	顾添翼
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，规定了参蚝液的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、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和微生物指标，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） <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求：按产品实际对参蚝液的色泽、滋味与口感、组织形态和杂质做了规定。</li><li>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了锡同 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标要求；铅<math>\leq 0.2\text{mg/kg}</math> 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的 20%。可溶性固形物、pH值等按生产实际做为内控指标。</li><li>3. 微生物限量：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等同采用 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的指标要求；致病菌限量（沙门氏菌）等同采用 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》指标要求。</li><li>4. 食品添加剂：食品添加剂和使用量符合 GB 2760 的规定。</li></ol> <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求：采用 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》感官检验方法进行检验。</li><li>2. 理化指标：可溶性固形物按 GB/T 12143 规定执行；pH值按 GB 5009.237 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；锡按 GB 5009.16 规定执行；其他污染物限量按 GB 2762 规定执行。</li><li>3. 微生物限量：菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 执行；霉菌和酵母按 GB 4789.15 执行；沙门氏菌按 GB 4789.4 执行。</li><li>4. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</li></ol>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触，铅<math>\leq 0.2\text{mg/kg}</math> 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中饮料类的 20%。</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>			