

企业标准编制说明

企业名称：盘锦市双台子区炊煊健康食品坊

标准名称：花色挂面 Q/PJWX0001S-2020

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的花色挂面制品由于目前没有相应的国家食品安全标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，现制定了《花色挂面》企业标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

二、工作概况

此次编制依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》的要求，其中食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，；其他指标根据 LS/T 3212-2014《挂面》及产品实测值制定，其中铅指标严于国家标准。

在制定本标准的过程中，根据我公司的产品特色和国家相关质量标准，对生产加工过程、原辅料质量要求、主要技术指标（感官指标、理化指标、微生物指标）作了严格规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原材料标准、试验方法及包装标准全部采用国家有关标准，各项要求及指标均能通过试验进行验证和判定。

本标准符合《食品生产许可证审查细则》中产品质量要求的规定，

也符合我公司生产工艺流程，可作为组织生产和检验的依据。通过标准审定，为本标准编制，使产品更具有市场竞争力，并为上级质量监督部门及相关部门、消费者提供质量监督依据。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况（比照表）

表一：本标准与食品安全相关的指标限量和制订依据

标准项目	企业标准 指标限量	引用标准 指标限量	引用标准名称
感官要求	根据产品特性制订	根据产品特性制订	根据产品特性制订
水分/%	≤14.5	≤14.5	LS/T 3212-2014《挂面》
酸度/(mL/10g)	≤4.0	≤4.0	LS/T 3212-2014《挂面》
自然断条率/%	≤5.0	≤5.0	LS/T 3212-2014《挂面》
熟断条率/%	≤5.0	≤5.0	LS/T 3212-2014《挂面》
烹调损失率/%	≤10.0	≤10.0	LS/T 3212-2014《挂面》
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	≤0.18	≤0.2	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

四、适用的食品及分类

粮食加工品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中标准项目中铅严于国家标准 { 国标规定铅（以 Pb 计）≤0.2 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计）≤0.18mg/kg; }。