

企业标准编制说明

企业名称：盘锦孔德满生态河蟹有限公司

标准名称：风味蟹制品 Q/PKDM 0001S-2020

一、 标准制定的目的和意义

本公司生产的风味蟹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，特制订此标准，以该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》的要求，本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铬限量指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

在制定本标准的过程中，根据我厂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，也符合我厂生产工艺流程，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
氯化物（以 Cl ⁻ 计） /%≤	20.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
挥发性盐基氮 / (mg/100g) ≤	25	25	GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
过氧化值（以脂肪 计） / (g/100g) ≤	0.6	0.6	GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	1.0	1.0	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
无机砷（以 As 计） /(mg/kg) ≤	0.1	0.1	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
镉（以 Cd 计） /(mg/kg) ≤	0.1	0.1	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
甲基汞 ^a （以 Hg 计） /（mg/kg）≤	0.5	0.5	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
多氯联苯 ^b （PCBs）/	0.5	0.5	GB 2762-2017《食

(mg/kg) ≤									品安全国家标准 食品中污染物限 量》
铬（以 Cr 计） /(mg/kg) ≤			1.8				2.0		GB 2762-2017《食 品安全国家标准 食品中污染物限 量》
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg) ≤			4.0				4.0		GB 2762-2017《食 品安全国家标准 食品中污染物限 量
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 10136-2015 《食品安全国家 标准 动物性水产 制品》
大肠菌群(CFU/ g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB 10136-2015 《食品安全国家 标准 动物性水产 制品》
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 29921-2013 《食品安全国家 标准 食品中致病 菌限量》
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 29921-2013 《食品安全国家 标准 食品中致病 菌限量》
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 29921-2013 《食品安全国家 标准 食品中致病 菌限量》

四、适用的食品及分类

水产制品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铬指标严于国家标准 { 国标规定铬（以 Cr 计）/(mg/kg) ≤ 2.0，本公司标准规定铬（以 Cr 计）/(mg/kg) ≤1.8 }。