

企业标准编制说明

企业名称：盘锦市双台子区小玉面食加工厂

标准名称：生湿面制品 Q/PJXY 0001S-2020

一、标准制定的目的和意义

本厂生产的生湿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《生湿面制品》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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值制定，其中铅标准严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.18 \text{ mg/kg}$ ）。。

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
水分/%	湿制面条制成品		湿制面片制成品		根据产品特性制订	根据产品特性制订
	鲜湿面	半干面	湿皮类	半干皮类		
	40	27	40	27		
酸度(以 0.1mol/L NaOH 溶液计)/(mL/10g) ≤	≤4.0				根据产品特性制订	根据产品特性制订
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; }。