

# 《风味酱》食品安全企业标准编制说明

企业名称：盘锦天乙农业有限公司

标准名称：风味酱 Q/PTY0002S-2020

## 一、标准制定的目的和意义

本公司生产的风味酱由于目前没有相应的国家、行业和地方食品安全标准，为了更好地保证产品质量，指导企业生产，确保食品的质量安全，根据《标准化法》、《产品质量法》、《食品安全法》及相关法律法规，制订本标准。

## 二、工作概况

此次企业标准编制依据《中华人民共和国食品安全法》的要求，标准中的食品安全指标依据 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》等标准制定，其他指标根据产品实测值确定。其中铅的限量指标严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ）。

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

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，并为市场监督管理部门及相关部门、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

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，(%) ≤	65.0								
酸价(KOH) (以脂肪计)，(mg/g) ≤	4.0								
过氧化值(以脂肪计)，(g/100g) ≤	0.25								
食盐(以NaCl计)，(%) ≤	27.0								
总砷(以As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》
*铅(以Pb计)，(mg/kg) ≤	0.8				1.0				GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》
黄曲霉毒素B1，(μg/kg) ≤	5.0				5.0				GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
山梨酸钾(以山梨酸计)，(g/kg) ≤	0.5				0.5				GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以CFU/g表示)				采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以CFU/g表示)				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
<sup>b</sup> 霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<sup>b</sup> 酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	5	2	100	10000	
备注：									
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。									
b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类)及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。									
c 其他致病菌应符合 GB 29921-2013 的规定									

#### 四、 适用的食品及分类

风味酱

#### 五、 企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铅指标严于国家标准（国家标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ）。