

企业标准编制说明

企业名称：盘锦金氏食品有限公司

标准名称：韩式风味肠 Q/PJS 0003S-2020

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的韩式风味肠制品因产品原料、食品添加剂、引用标准发生变化，所以对本公司 Q/PJS 0003S-2019《韩式风味肠》进行了修订，以新版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，其中食品安全指标依据 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中镉指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其它指标根据产品实测值制定。

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
	肉类	水产类	玉米	蔬菜类	肉类	水产类	玉米	蔬菜类	
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/(g/100g) ≤	58	72	70	70					
氯化物(以 NaCl 计)/(%) ≤	4.0								
蛋白质/(g/100g) ≥	10								
脂肪/(g/100g) ≤	20								
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g) ≤	3.0								
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.50								
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.5	1.0	0.2	1.0	0.5	1.0	0.2	1.0	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) ≤	0.08				0.1				GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5	—	0.5	0.5	0.5	—	0.5	0.5	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) ^a ≤	—	0.1	—	—	—	0.1	—	—	GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
总汞（以Hg计）/(mg/kg) ≤	0.05	—	0.02	0.01	0.05	—	0.02	0.01	GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

甲基汞(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》
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	30	—	—	—	30	—	—	—	GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
多氯联苯(PCBs)/(mg/kg) ^b ≤	—	0.5	—	—	—	0.5	—	—	GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	—	—	20	—	—	—	20	—	GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
a. 无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测无机砷 b. 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。									

四、适用的食品及分类

肉制品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中镉严于国家标准{国标规定镉(以Cd计)/(mg/kg)≤0.1 mg/kg,

本公司标准规定镉(以Cd计)/(mg/kg)≤0.08mg/kg; }。