

企业标准编制说明

企业名称：盘锦鲁小哈食品有限公司

标准名称：熏烧烤肉制品 Q/PLH 0001S-2020

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的熏烧烤肉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，对本公司制定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

企业标准制定依据《食品安全企业标准备案办法》的要求，本标准食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标依据产品实测值确定，其中铅指标严于国家标准{ 国标规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.5 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.45 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
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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.45	0.5	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） $\leq$	0.5	0.5	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》
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.05	0.05							GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
苯并 (a) 芘 / (μ g/kg) ≤	5.0	5.0							GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
亚硝酸盐 / (以 NaNO ₂ 计) (mg/kg) ≤	30	30							GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标》
水分% ≤	75	75							GB/T23586 《酱卤肉制品》
食盐(以 NaNO ₂ 计) (mg/kg) ≤	4.0	4.0							GB/T23586 《酱卤肉制品》
	a 采样方案及限量 (若非指定, 均以 /25g 或/25ml 表示)				a 采样方案及限量 (若 非指定, 均以/25g 或 /25ml 表示)				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU / g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 2726-2016《熟肉制品》
大肠菌群/(CFU / g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	

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

其中铅严于国家标准 { 国标规定铅 (以 Pb 计) ≤0.5 mg/kg , 本公司标准规定铅 (以 Pb 计) ≤0.45mg/kg ; }。