

企业标准编制说明

企业名称：盘锦鼎信大厨房有限公司企业标准

标准名称：包子 Q/PJDX 0001S-2021 标准制定的目的和意义

本公司生产的包子由于目前没有相应的国家食品安全标准，本公司为有标准可依，确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》和《辽宁省食品安全企业标准备案办法》，特制定本标准。

一、 工作概况

本标准食品安全指标依据 GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标参照 GB 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。

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						
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) ≤	60.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订						
总糖 ^a /(%) ≤	42.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订						
食盐 ^b (以 NaCl 计) ≤	6.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订						
蛋白质 ^c /(g/100g) ≤	2.5	根据产品特性制订	根据产品特性制订						
馅料含量/(g/100g) ≥	15.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订						
酸价(以脂肪计)(KOH) °/(mg/kg) ≤	5.0	5.0	GB 2716—2018《食品安全国家标准 植物油》						
过氧化值(以脂肪计) °/(g/100g) ≤	0.25	0.25	GB 19295—2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》						
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.45	0.5	GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》						
注：a 仅限甜品包子产品检验此项目。 b 仅限肉包子、素包子产品检验此项目。 c 仅限肉包子产品检验此项目。									
	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 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》
大肠菌群(CFU/ g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	
霉菌(CFU/g)	≤150			≤150					
	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	

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	100 CFU/g	1000C FU/g	5	1	100 CFU/ g	1000 CFU/ g	

四、适用的食品及分类

粮食制品

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） $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.45 \text{ mg/kg}$ ； }。