

《油炸地瓜片》食品安全企业标准编制说明

一、目的和意义

本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准、地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据《标准化法》、《产品质量法》、《食品安全法》及相关法律法规，制定本标准。

二、工作概况

经过相关调研，本产品无国家标准或行业标准，因此，我厂按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写企业标准，其中本标准的食品安全指标酸价、过氧化值、羰基价、菌落总数、大肠菌群依据 GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，并结合本企业产品生产特点，通过控制原料及生产加工过程等多项措施，制定铅的指标严于国家标准的企业标准，作为组织生产销售的依据。

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：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)	≤5.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
酸价（以脂肪计） (KOH)/(mg/g)	≤3.0	≤3.0	GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》
过氧化值（以脂肪计） (g/100g)	≤0.25	≤0.25	GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》
羰基价（以脂肪计） (meq/kg)	≤20.0	≤20.0	GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.19	≤0.2	GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》 GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》

菌落总数/ (CFU/g)	≤1000				≤1000				GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤30				≤30				GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》
沙门氏菌/ 25g	n	c	m	M	n	c	m	M	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》：即食果蔬制品（含酱腌菜类）
	5	0	0	-	5	0	0	-	
金黄色葡萄球菌/ CFU/g	n	c	m	M	n	c	m	M	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》：即食果蔬制品（含酱腌菜类）
	5	1	100	1000	5	1	100	1000	

四、适用的食品及分类

本标准适用于以地瓜为主要原料，经清洗、去皮、切片、油炸（加糖或不加糖）、包装制成可直接食用的油炸地瓜片。

按食品分类，油炸地瓜片归属于蔬菜（包括块根类）豆类。

五、严于食品安全国家标准或者地方标准的具体内容及依据情况

根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》中铅的要求并结合本公司产品的生产特点，通过控制原料及生产加工过程等多项措施，特制定严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》的食品安全企业标准，具体指标对比如下：

具体严于指标的对比

项目	企业标准	GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》	GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》	试验方法	判定
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤0.19	≤1.0	≤0.2	GB 5009.12	严于

单位名称：盘锦顾明农产品有限公司

编制日期：2021-08-07

联系人：叶锐

联系电话：13942775133

邮箱地址：gm20210811@163.com