

《蛋皮松香包》标准编制说明

一、标准编制的目的和意义

《蛋皮松香包》是盘锦顺利发食品有限公司生产的产品之一，经检索没有与《蛋皮松香包》相适应的国家标准、行业标准和地方标准，本企业为了保证食品安全、确保消费者健康，特制定严于食品安全国家标准的《蛋皮松香包》企业标准《Q/SLF 0002S-2021》，作为组织生产、检验、质量判定、销售的依据。

二、标准编制的依据

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

1、本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

2、在标准的技术要求部分参照和引用了以下相关国家标准。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20981 面包

GB 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

SB/T 10753 沙拉酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

三、产品加工工艺

以小麦粉、白砂糖、鸡蛋、黄奶油、酵母、食用盐及食品添加剂（复配面包乳化剂、面包改良剂、山梨酸钾、丙酸钙）经配料、搅拌、发酵、烘烤、冷却制成面包胚子，然后在面包胚表面和内部添加沙拉酱、蘸取肉松加工而成的食品。

四、原辅料要求

- 1、小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。
- 2、白砂糖：应符合GB 13104的规定。
- 3、生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 4、鸡蛋：应符合GB 2749的规定。
- 5、黄奶油：应符合GB 19646的规定。
- 6、沙拉酱：应符合SB/T 10753的规定。
- 7、酵母：应符合GB 31639的规定。
- 8、肉松：应符合GB 2726的规定。
- 9、丙酸钙：应符合GB 25548的规定。
- 10、山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 11、食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 12、复配面包乳化剂、面包改良剂：应符合GB 26687的规定。
- 13、其他辅料：应符合相应的产品标准规定。

五、安全指标比较

本标准安全指标与食品安全标准比较：

指标	企业标准 指标限量	引用标准名称	引用标准 指标限量
酸价（以脂肪计） (KOH) / (mg/g)	≤5	GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包	≤5
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)	≤0.25	GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包	≤0.25
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤0.48（加严）	GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.5

总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5				GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.5			
铝 (干样品, 以Al计) / (mg/kg)	≤100				GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤100			
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤5.0				GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	≤5.0			
丙酸钙 (以丙酸计) / (g/kg)	≤2.5				GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	≤2.5			
山梨酸 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤1.0				GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	≤1.0			
苯甲酸 (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤不得检出				GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	≤不得检出			
糖精钠 (以糖精计) / (g/kg)	≤不得检出				GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	≤不得检出			
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤1.6				GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	≤1.6			
	采样方案及限量					采样方案及限量			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包	5	2	10	10 ²
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1			GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品	5	1		

/ (CFU / g)			100	1000	中致病菌限量			100	1000
霉菌 / (CFU / g) ≤	150				GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包	150			

六、加工过程

应符合GB 14881的规定。

七、净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理规定》的规定。

八、标准加严意义

由于铅是重要的有毒重金属之一，在人体内具有蓄积性，在人体的半衰期为14年，铅的长期低浓度暴露可影响心血管、中枢神经等系统发育。胎儿和婴幼儿对铅敏感，铅对儿童智力的损害受到广泛关注。为了确保消费者健康、保证食品安全，铅指标严于国家标准要求。

九、标准的公示和完善

由于编者水平有限，难免会有不足之处，将在今后不断地提高产品质量，提高标准水平。本企业标准在卫生计生行政部门提供的网站平台上向社会公示，广泛征求意见。公示期结束后，企业可根据公示反馈意见进行改进、完善。联系人：穆仁怡，电话：18018909986。

盘锦顺利发食品有限公司

2021年09月08日