

《油茶》标准编制说明

一、标准编制的目的和意义

《油茶》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《油茶》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《油茶》企业标准《Q/SLF 0003S-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/T 1532 花生

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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/T 11761 芝麻
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 16325 干果食品卫生标准
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
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
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

以小麦面粉为主要原料，以籽仁（花生仁、芝麻等）、食用盐（或白砂糖）、芝麻油、果干等为辅料，经食用植物油焙炒后，与各种经熟制的辅料进行调配、混合、包装加工而成的食品。

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、芝麻油、食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 5、食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 6、花生仁：应符合GB/T 1532的规定。
- 7、芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 8、籽仁：应符合GB 19300的规定。
- 9、果干：应符合GB 16325的规定。
- 10、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 | | | |
|----------------------------------|--------------|---|-----------------|-----------------|---|--------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | | n | c | m | M |
| 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） | ≤0.19（加严） | | | | GB 2762-2017 食品安全 国家标准 食品中污染 物限量 | ≤0.2 | | | |
| 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 | | | |
| 黄曲霉毒素B ₁ /（μ g/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 | | | |
| | 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 /（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 29921-2013 食品安全 国家标准 食品中致病菌 限量 | 5 | 1 | 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