

《牛筋面》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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。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，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)	≤70.0				根据产品特性制订				根据产品特性制订
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》
菌落总数/（CFU/g）	n	c	m	M	n	c	m	M	GB 2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》
	5	2	10 ⁵	10 ⁶	5	2	10 ⁵	10 ⁶	
大肠菌群/（MPN/100g）	n	c	m	M	n	c	m	M	GB 2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》
	5	2	20	10 ²	5	2	20	10 ²	
沙门氏菌/ 25g	n	c	m	M	n	c	m	M	GB 29921-2021《食品安全国家标准

	5	0	0	-	5	0	0	-	预包装食品中致病 菌限量》：粮食制 品
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 预包装食品中致病 菌限量》：粮食制 品
	5	1	100	1000	5	1	100	1000	

四、适用的食品及分类

本标准适用于以小麦粉为原料，加水和面、机器挤压熟制成条状、冷却、包装制成的即食牛筋面。

按食品分类，牛筋面归属于谷物及其制品。

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》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》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》	试验方法	判定
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤0.19	≤0.2	GB 5009.12	严于

单位名称：盘锦锦润食品科技有限公司

编制日期：2022-06-09

联系人：王超

联系电话：15942758159

邮箱地址：356375924@qq.com