

# 《谷物粉类制品》食品安全企业标准编制说明

## 一、目的和意义

本企业标准是根据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”的规定，经检索未见有本产品适用的国家标准、地方标准，特制定本企业标准，作为组织生产和对本产品质量进行判断的依据。按照中国国家标准法规定，企业产品无国家标准或行业标准，必须制定企业标准。由于本产品无国家标准或行业标准，因此，我公司根据中国标准化法的规定制定企业标准，作为组织生产销售的依据。

## 二、工作概况 (包括调研、试验、验证、起草过程等)

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

其中铅限量指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其他指标根据产品实测值制定。

本标准适用于以大米粉、小麦粉、玉米粉、食用淀粉中的一种或多种为原料，选择性添加杂粮粉、豆粉、饮用水、食用盐、植物油、果蔬汁中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经和面、挤压成型、切割或不切割、老化、干燥或不干燥、杀菌、真空包装等工序制成，并需再次热加工的非即食谷物粉类生湿面制品。

## 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)

比照表

企业标准	国家标准	结果
谷物粉类制品 Q/PJG 0004S-2022	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、QB/T 5472-2020 生湿面制品	
<b>感官指标</b> 色泽：具有该产品应有的色泽。 组织状态：具有该产品应有的状态。 滋味、气味：具有该产品特有的滋味和气味，无异味。 杂质：无肉眼可见外来杂质		相符
<b>理化指标</b> 水分/(g/100g) ≤ 45.0 酸度/(°T) ≤ 2.0 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.19	<b>理化指标</b> ≤ 45.0 ≤ 2.0 ≤ 0.2	相符 相符 严于



## 四、适用的食品及分类

本标准适用于以大米粉、小麦粉、玉米粉、食用淀粉中的一种或多种为原料，选择性添加杂粮粉、豆粉、饮用水、食用盐、植物油、果蔬汁中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经和面、挤压成型、切割或不切割、老化、干燥或不干燥、杀菌、真空包装等工序制成，并需再次热加工的非即食谷物粉类生湿面制品。

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明(企业标准严于食品安全国家标准或地方标准是指企业标准中的食品安全指标严于食品安全国家标准或地方标准的相关规定),根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品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，

特制定严于食品安全国家标准 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	食品安全国家标准 GB 2762	试验方法	判定
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.19	≤ 0.2	GB 5009.12	严于

六、本标准与Q/PJG 0004S-2020相比,主要变化如下:

范围中增加了杀菌工艺,由非即食谷物分类制品修改为非即食谷物分类生湿面制品。

引用规范文件中增加GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食。

引用规范文件中增加GB 31640-2016 食品安全国家标准 食用酒精。

引用规范文件中增加GB/T 10436 玉米粉。

七、企业联系人及联系电话

企业名称:盘锦佳格食品有限公司

联系人: 孙奇

联系电话: 13050881538

