

企业标准编制说明

企业名称：辽宁其美食品有限公司

标准名称：煎饼 Q/LQM 0001S-2023

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的煎饼由于目前没有相应的国家食品安全标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，特编制此标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

二、工作概况

本标准依据 GB7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其它要求和指标按产品实测检验数据确定，其中铅含量指标严于食品安全国家标准。

在制定本标准的过程中，根据我公司的产品特色和国家相关质量标准，对生产加工过程、原辅料质量要求、主要技术指标（感官指标、理化指标、微生物指标）作了严格规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原材料标准、试验方法及包装标准全部采用国家有关标准，各项要求及指标均能通过试验进行验证和判定。

本标准符合《食品生产许可证审查细则》中产品质量要求的规定，也符合我公司生产工艺流程，可作为组织生产和检验的依据。通过标准审定，为本标准编制，使产品更具有市场竞争力，并为上级质量监



督部门及相关部门、消费者提供质量监督依据。

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）

表一：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/(%) ≤	15.5	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) ≤	5.0	5.0	GB7100-2015《食品安全 国家标准 饼干》						
过氧化值(以脂肪计) (g/100g) ≤	0.25	0.25	GB7100-2015《食品安全 国家标准 饼干》						
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.15	0.20	GB 2762-2022《食品安 全国家标准 食品中污 染物限量						
黄曲酶毒素 B a/(ug/kg) ≤	20	20	GB 2761-2017 食品安 全国家标准 食品中真 菌毒素限量						
玉米赤霉烯酮 b/(ug/kg) ≤	60	60	GB 2761-2017 食品安 全国家标准 食品中真 菌毒素限量						
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 c/(ug/kg) ≤	1000	1000	GB 2761-2017 食品安 全国家标准 食品中真 菌毒素限量						
注： ^{abc} 仅适用于含玉米的产品。									
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB7100-2015《食品安全 国家标准 饼干》
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB7100-2015《食品安全 国家标准 饼干》



沙门氏菌	5	0	0	-	5	0	0	-	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
霉菌	50CFU/g			50CFU/g			GB7100-2015《食品安全国家标准 饼干》		

四、适用的食品及分类

饼干

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铅指标严于国家标准 { 国标规定铅 (Pb) / (mg/kg) ≤ 0.2 , 本公司标准规定铅 (Pb) / (mg/kg) ≤ 0.15 } 。

