

# 企业标准编制说明

企业名称：盘锦宋大房食品有限公司

标准名称：熏烧烤肉制品 Q/PSF 0001S-2023

## 一、制定标准的意义及目的

目前，国家尚未对《熏烧烤肉制品》制定统一的执行标准，为保证产品质量的稳定性，满足公司的自身建设与发展需要，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法以及 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构与起草规则》制订宋大房《熏烧烤肉制品》(Q/PSF 0001S-2023)企业标准。并以此标准作为生产加工，产品质量控制和产品质量评价的依据。

## 二、制定标准的工作概况

1、调研、起草过程：为进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要过程包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行分析，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司根据相关国家标准，行业标准及顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结可靠数据，制定了宋大房《熏烧烤肉制品》企业标准。本公司食品安全企业标准主要起草人石东亮负责企业标准的指导协调和制订工作。

### 2、试验、验证

在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、卫生指标作了相应的规定，通过对规定指标的测试，进行了委托送检，本公司所生产的产品能符合本公司食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原料标准、检验方法及包装标准全部采用国家有关标准，本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构与起草规则》要求编制。本公司食品安全企业标准尚未采用国际标准或国外标准

## 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

1、我公司的技术指标制定以 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品作为参考，结合产品自身的特点制定技术指标有：感官要求、总砷、镉、苯并[a]芘、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群等。其中的亚硝酸盐指标严于国家标准，这些技术指标与 GB2726 的对比情况如下表：

标准项目	标准指标	参照指标	参照依据	比照情况
感官	色泽：呈该产品应有的正常色泽 组织状态：外形整齐，肌肉切面紧密，压之无血水，无霉斑 滋味气味：具有该产品特有的熏香味、无异味 杂质：无肉眼可见的外来杂质	色泽：具有产品应有的色泽 滋味气味：具有应有的滋味和气味，无异味、无异嗅 状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	GB2726-2016	较国家标准更具体

总砷（以 As 计）/(mg/kg)	0.5	0.5	GB2762-2022	无变化
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	0.1	0.1	GB2762-2022	无变化
苯并[a]芘 /( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5.0	5.0	GB2762-2022	无变化
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	25	30	GB2760-2014	较国家标准严格
微生物指标	见下表 1	见下表 2	GB2726	无变化

表 1

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行  
<sup>b</sup>发酵肉制品类除外

表 2

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行  
<sup>b</sup>发酵肉制品类除外

## 2、制定标准的规范性引用文件

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.2 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 13662 黄酒  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 17239 鲜、冻兔肉  
GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范  
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 预包装食品中致病菌限量  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
SB/T 10416 调味料酒  
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》

#### 四、适用的食品及分类

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为原料，以食用盐（或不加）、酱油（或不加）、食糖（或不加）、味精（或不加）、白酒或黄酒或调味料酒（或不加）、香辛料（或不加）等为辅料，添加食品添加剂（或不加）后，经预煮、浸泡、烧煮、熏制、烧制、烤制、包装、灭菌等主要工艺（或其中几个工艺组合）加工而成的熏烧烤肉制品。

#### 五、企业标准严于食品安全国家标准的说明

本标准安全性指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中亚硝酸盐指标严于国家标准{国家规定亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 30\text{mg/kg}$ ，本标准规定亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 25\text{mg/kg}$ }。

盘锦宋大房食品有限公司《熏烧烤肉制品》(Q/PSF 0001S-2023) 企业标准自发布之日起执行。

盘锦宋大房食品有限公司  
2022 年 03 月 30 日