



企业标准编制说明

企业名称：盘锦和润食品有限公司

标准名称：风味肠 Q/PHR 0001S-2023

一、标准制定的目的和意义

目前，国家尚未对风味肠制品制定统一的执行标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，公司制定了《风味肠》企业标准，并以此作为生产加工、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

在制定标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、卫生指标做了相应规定。我公司依据依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，按照 GB/T1.1 《标准化工作导则第一部分：标准化文件的结构与起草规则》要求编制。

三、与相关国家标准的比较情况

项 目	企业标准要求	引用标准要求	引用标准名称
感官指标	根据产品特性制定	根据产品特性制定	根据产品特性制定
水分/(%) ≤	60	根据产品特性制定	根据产品特性制定
氯化物(以 NaCl 计)/(%) ≤	5	根据产品特性制定	根据产品特性制定
蛋白质/(%) ≥	10	根据产品特性制定	根据产品特性制定
脂肪/(g/100g) ≤	35	根据产品特性制定	根据产品特性制定
淀粉/(%) ≤	10	根据产品特性制定	根据产品特性制定
过氧化物值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.5	0.5	GB/T23493-2009 GB 2730-2015
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	GB 2762-2022

铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.25	0.3	GB 2762-2022
总汞（以 Hg 计） / (mg/kg)	≤	0.05	0.05	GB 2762-2022
镉（以 Cd 计） / (mg/kg)	≤	0.1	0.1	GB 2762-2022
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） / (mg/kg)	≤	30	30	GB 2760-2014
致病菌指标		见下表 1	见下表 2	GB 2726-2016

表 1

限 量	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 25g 或 25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 2

限 量	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 25g 或 25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

四、适用的食品及分类

肉制品

五、企业标准严于食品安全国家标准的说明

本标准中铅的指标限量严于国家标准 { 国标规定铅（以 Pb 计）
 $\leq 0.3 \text{ mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.25 \text{ mg/kg}$; }。