

企业标准编制说明

企业名称：盘锦昱信食品有限责任公司

标准名称：风味肠 Q/PYX 0001S-2023

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的风味肠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，特制订此标准，以该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

此次编制依据《中华人民共和国食品安全法》的要求，本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中安全性指标依据 GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、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》制定，其他指标根据产品实测值确定，其中铅标准严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计） $(\text{mg/kg}) \leq 0.3 \text{ mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $(\text{mg/kg}) \leq 0.25 \text{ mg/kg}$ ）。

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（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，也符合我厂生产工艺流程，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
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25				0.25				GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》
铅（以Pb计） (mg/kg) ≤	0.25				0.3				GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
镉（以Cd计） /(mg/kg) ≤	0.1				0.1				
总砷（以As计） /(mg/kg) ≤	0.5				0.5				
铬（以Cr计） /(mg/kg) ≤	1.0				1.0				
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg) ≤	3.0				3.0				
	n	c	m	M	n	c	m		
沙门氏菌	5	0	0	-	5	0	0	GB 29921-2021《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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	5	0	0	-
致泻大肠埃希氏(仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	5	0	0	-

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或者地方标准的说明

其中铅标准严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计）（mg/kg） \leq 0.3 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计）（mg/kg） \leq 0.25mg/kg）。

六、公示情况说明

本标准于 2023 年 11 月 20 日至 2023 年 12 月 20 日在盘锦市卫生健康委员会官网上进行了公示。

意见及建议：公司名称《盘锦昱信食品有限公司》更改为《盘锦昱信食品有限责任公司》

建议：采纳

