

# 企业标准编制说明

企业名称：盘锦大洼锦叶副食品厂

标准名称：腐乳风味调味料

## 一、标准制定的目的和意义

本厂为了明确产品质量指标，更好地保证产品质量，确保食品的安全性，特依据相关标准制订了本标准，以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》的规定编制。

本标准贯彻了国家强制性标准 GB31644-2018《食品安全国家标准复合调味料》、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 食品中致病菌限量》，并参考了 SB/T 10170-2007《腐乳》制定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。其中铅指标严于国家标准。

在制定本标准的过程中，根据我厂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、污染物限量指标）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。

一、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						
色 泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	GB 31644-2018 《食品安全国家标准 复合调味料》						
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅							
组织状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物							
水分/(%) ≤	90	实测值	根据产品特性制订						
氨基酸态氮/(g/100g) ≥	0.16	实测值							
总酸 以乳酸计) (g/100g) ≤	1.3	1.3	SB/T 10170-2007 《腐乳》						
食盐(以氯化钠计)/(g/100g) ≥	6.5	6.5							
水溶性蛋白质/(g/100g) ≥	1.4	实测值	根据产品特性制订						
铅 (以Pb计) (mg/kg) ≤	0.8	1.0	GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》						
总砷 (以As计) (mg/kg) ≤	0.5	0.5							
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(ug/kg) ≤	5.0	5.0	GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》						
微生物指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				采样方案 <sup>a</sup> 及限量				
	n	c	m	M	n	c	m	M	

大肠菌群/ (CFU/g) ≤	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	SB/T 10170-2007《腐乳》
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	100 CFU/g	1000 CFU/g	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	

#### 四、适用的食品及分类

调味料

#### 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(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤

1.0, 本公司标准规定铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤0.8}。

