

企业标准编制说明

企业名称：盘山夫宇食品有限公司

标准名称：粉肠 Q/PFY 0006S-2024

一、 标准制定的目的和意义

本公司生产的粉肠制品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，现修订了《粉肠》企业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

本标准的食品安全指标依据 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》、GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》，并参照 SB/T10279-2017 《熏煮香肠》制定。其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

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
外观	均匀饱满，无损伤，表面干净，密封良好，结扎牢固	——	GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》
色泽	具有产品应有色泽	具有产品应有的色泽	
组织状态	组织紧密，有弹性，切片良好，无软骨及其它杂物、无气孔	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	
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	
水分/ (%) ≤	75.0	75.0	SB/T10279-2017《熏煮香肠》
氯化物（以 NaCl 计）/ (%) ≤	6.0	——	实测值
蛋白质/ (%) ≥	3.5	——	实测值
脂肪/ (%) ≤	35.0	35.0	SB/T10279-2017《熏煮香肠》
淀粉/ (%) ≤	25.0	——	实测值
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤	0.28	0.30	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	
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg) ≤	0.1	0.1	
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg) ≤	1.0	1.0	
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	3.0	3.0	
苯并(a)吡 / (μg/kg) ≤ (限于使用烟熏、烤制工艺的产品)	5.0	5.0	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/ (mg/kg) ≤	30	30	GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
微生物指标	采样方案*及限量（若非指定，均以 25g 或 25ml 表示）	采样方案*及限量（若非指定，均以 25g 或 25ml 表示）	



	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	
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》
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	
大肠埃希氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	
(仅适用于牛肉制品)									

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) $\leq 0.28\text{mg/kg}$; }。

八
七
四

