

企业标准编制说明

企业名称：盘锦鑫鹏食品有限公司

标准名称：水产熟制品 Q/PXP 0001S-2019

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的水产熟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，对本 2016 版《水产熟制品》进行了修订，以新版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，本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铬限量指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

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
食盐/% \leq	28.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
铅（以 Pb 计） /(mg/kg) \leq	1.0	1.0	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
无机砷（以 As 计） /(mg/kg) \leq 鱼类制品 其他产品	0.1 0.5	0.1 0.5	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
甲基汞（以 Hg 计）/ （mg/kg） \leq	0.5	0.5	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
镉（以 Cd 计） /(mg/kg) \leq	0.1	0.1	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
多氯联苯（PCBs）/ （mg/kg） \leq	0.5	0.5	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

铬（以 Cr 计） /(mg/kg) ≤	1.8				2.0				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
沙门氏菌	5	0	0	-	5	0	0	-	GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》

四、适用的食品及分类

水产制品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铬指标严于国家标准 {国标规定铬（以 Cr 计）/(mg/kg) ≤ 2.0，本公司标准规定铬（以 Cr 计）/(mg/kg) ≤ 1.8}。