

企业标准编制说明

企业名称：盘锦海涛水产品有限公司

标准名称：风味动物性水产制品 Q/PHT0001S-2019

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的风味动物性水产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，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、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
氯化物（以 Cl ⁻ 计） /% ≤	20.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
挥发性盐基氮 / (mg/100g) ≤	25	25	GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
过氧化值（以脂肪 计） / (g/100g) ≤	0.6	0.6	GB 10136-2015 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	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) ≤	0.1	0.1	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) ≤	0.1	0.1	GB 2762-2017《食 品安全国家标准 食品中污染物限 量》
甲基汞 ^a （以 Hg 计） / (mg/kg) ≤	0.5	0.5	GB 2762-2017《食 品安全国家标准 食品中污染物限

									量》
多氯联苯 ^b (PCBs) / (mg/kg) ≤			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-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤			4.0				4.0		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	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}。