

企业标准编制说明

企业名称：盘锦千鹤米业有限公司

标准名称：大米碎米 Q/PQH0001S-2019

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的大米碎米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

此次编制依据《食品安全企业标准备案办法》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 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 1354-2018 《大米》制定。其中无机砷限量严于国家标准，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
大米碎米粒度		φ 2.0mm 筛上物≥73%； φ 1.5mm 筛上留存与 φ 2.0mm 筛上留存之和≥90%	根据产品特性制订	根据产品特性制订
杂质 最大 限量	总量/(%)	0.25	0.25	GB/T 1354-2018《大米》
	其中：无机杂质含量/(%) ≤	0.02	0.02	
水分/(%) ≤		15.5	15.5	GB/T 1354-2018《大米》
黄粒碎米/(%) ≤		1.0	1.0	GB/T 1354-2018《大米》
色泽、气味、口味		具有大米正常的色泽、气味，无异味；口味正常	具有大米正常的色泽、气味，无异味；口味正常	根据产品特性制订
无机砷（以As计）/(mg/kg) ≤		0.1	0.2	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤		0.2	0.2	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) ≤		0.2	0.2	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量
总汞（以Hg计）/(mg/kg) ≤		0.02	0.02	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) ≤	1.0	1.0	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
苯并(a)芘/(ug/kg) ≤	5.0	5.0	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10	10	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
赭曲霉毒素 A/ (μg/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》

四、适用的食品及分类

粮食制品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中无机砷指标严于国家标准 { 国标规定无机砷 (以 As 计) /(mg/kg) ≤0.2 本公司标准规定无机砷 (以 As 计) /(mg/kg) ≤0.1 }。