

企业标准编制说明

企业名称：盘锦振香食品有限公司

标准名称：蘑菇酱 Q/PZX0001S-2017

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的蘑菇酱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，现制定了《蘑菇酱》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

此次编制依据《食品安全企业标准备案办法》的要求，其中食品安全指标依据 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准；其他指标根据产品实测值制定。

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
	n	c	m	M	n	c	m	M	
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
水分 / (g/100g) ≤	65				65				GB / T24399-2009 《黄豆酱》
氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g) ≥	0.30				0.30				GB2718-2014 《酿造酱》
氯化物 (以氯计) / (g/100g) ≤	3.0				根据产品特性制订				根据产品特性制订
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25				≤0.25				NY/T1886-2010 《绿色食品 复合调味料》
总酸 (以乳酸计) /% ≤	2.00				≤2.00				SB/T10612-2011 《黄豆复合调味酱》
总砷 (以 AS 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》
铅 (以 pb 计) / (mg/kg) ≤	0.9				≤1.0				GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
黄曲霉毒素 B1/ (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》
	a 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)				a 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	
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》
沙门氏菌	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	1000C FU/g	

四、适用的食品及分类

调味品

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） ≤ 1.0 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 mg/kg; }。