

企业标准编制说明

标准名称：冷面

标准编号：Q/PJB 0001S-2018



(1) 目的和意义

本企业盘山县吴家镇金彬冷面厂生产的冷面产品，由于目前没有国家标准、行业标准和地方标准，为了保证产品质量，指导企业生产，使产品设计开发、生产、检验、销售有章可循，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，我厂依据相关国家标准和行业标准制定了冷面产品的企业标准。

制定企业标准能够使企业生产加工、产品质量控制、产品质量评价有了严格的标准依据，同时也为广大消费者食用我厂冷面产品提供了有力的技术保证。

(2) 工作概况

经本厂质量负责人和技术人员的认真讨论，并采纳了市场部门负责人提出的一些建议和意见后，并在收集和参考大量相关标准文献的基础上，经反复论证和对比，最终征求各方面一致意见后，形成了本企业的冷面产品企业标准。

标准主要内容的确定依据技术指标、参数等项目是在反复试验验证的基础上，并结合本企业实际生产情况而确



定。冷面产品的性能要求、试验方法按照同类或相似产品在行业中的规定要求和方法，经过多次试验后形成。

本厂企业标准是根据食品安全相关国家标准而制定，本厂标准主要起草人金雪彬负责企业标准的指导协调和制定工作。

本厂食品安全标准中心指标（如技术指标、参数、公式、性能、要求、试验方法等统计数据）是根据现行有效的如下标准起草设定：

1、水分，按 GB 5009.3 规定方法测定；2、酸度，按 GB/T 5517 规定方法测定；3、砷，按 GB/T 5009.11 规定方法测定；4、铅，按 GB 5009.12 规定方法测定；5、黄曲霉毒素 B₁，按 GB/T 5009.22 规定方法测定；6、烹调损失、断条率，按 LS/T 3212 规定方法测定；7、微生物指标，按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定方法检验。

本企业标准是在不违背有关法律、法规及相关强制性标准的前提下制定的，标准的某项指标要求在一定程度上比相关国家标准中的规定还要严格和先进。

本厂企业标准的编写是按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求所编写，所采用的试验方法均为现行的国家标准，技术要求与相应的国标相匹配。

(3) 与国家标准的比较



标准比照表:

标准项目	标准指标	参照指标	参照依据	比照情况
总砷 (以As计)/ (mg/kg)	≤0.5	≤0.5	GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	与国家标准一致
铅 (以Pb计)/ (mg/kg)	≤0.2	≤0.2	GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	与国家标准一致
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤4.9	≤5.0	GB2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	严于国家标准
金黄色葡萄球菌 CFU/g (N、C、m、M 分别为不同的 采集方案)	N: ≤5; C: ≤1; m: ≤1000; M: ≤1000	N: ≤5; C: ≤1; m: ≤1000; M: ≤1000	GB19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》	与国家标准一致
沙门氏菌 CFU/g (N、C、m分别 为不同的采集 方案)	N: ≤5; C: 0; m: ≤0/25g	N: ≤5; C: 0; m: ≤0/25g	GB19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》	与国家标准一致

(4) 适用的食品及分类

冷面产品属于《适用食品类别参照表》里的第6类中的“粮食和粮食制品”。



(5) 企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

本企业标准中其中关于食品安全的一项“黄曲霉毒素 B₁”的指标要求的设定严于了国家标准要求。国家标准 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》“黄曲霉毒素 B₁”的要求是 $\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，而我厂企业标准设定的要求是 $\leq 4.9 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。这样设定的目的是能够让消费者食用本厂冷面产品能够更加安全。

