

企业标准编制说明

企业名称：盘山夫宇食品有限公司

标准名称：复合调味料 Q/PFY0002S-2018

一、 标准制定的目的和意义

本公司生产的复合调味料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《复合调味料》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，本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

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
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 / (%) ≤	80				根据产品特性制订				根据产品特性制订
食盐（以 NaCl 计）/ (%) ≤	25.0				根据产品特性制订				根据产品特性制订
氨基酸态氮/(g/100g) ≥	0.15				根据产品特性制订				根据产品特性制订
酸价 ^a （以脂肪计） （KOH）/(mg/g) ≤	5.0				根据产品特性制订				根据产品特性制订
过氧化值 ^a （以脂肪计） /(g/100g) ≤	0.25				根据产品特性制订				根据产品特性制订
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) ≤	0.5				≤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 B ₁ / (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》
	^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	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	
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	1000CFU/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） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ }。