

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：方便菜肴 Q/PFY0008S-2018

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的方便菜肴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《方便菜肴》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，本标准食品安全指标依据GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋和蛋制品》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标依据产品实测值确定。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
食盐(以 NaCl 计)/ (%) ≤	3.5				根据产品特性制订				根据产品特性制订
固形物 / (g/100g) ≥	标签明示的固形物含量				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》
铅(以 Pb 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》
	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	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
大肠菌群(CFU/g)	5	1	10	10 ²	5	1	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	1000 CFU/g	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	
大肠埃希氏菌O157:H7 ^a (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	5	0	0	-	
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	

四、适用的食品及分类

方便食品

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） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ }。