

《酱卤蛋制品》标准编制说明

一、 制定标准的意义

为保证产品质量的稳定性，满足公司的自身建设与发展需要，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法以及 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》制订宋大房《酱卤蛋制品》(Q/PSF 0003S-2018)企业标准，本标准代替 Q/PSF 0003S-2015《酱卤蛋制品》，并以新标准作为生产加工，产品质量控制和产品质量评价的依据。

二、 制定标准的工作概况

1、**调研、起草过程：**为进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要过程包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行分析，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司根据相关国家标准，行业标准及顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结可靠数据，制定了宋大房《酱卤蛋制品》企业标准。本公司食品安全企业标准主要起草人宋启荣、范永福、聂新胜、石东亮负责企业标准的指导协调和制订工作。

2、**试验、验证：**在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、卫生指标作了相应的规定，本公司所生产的产品能符合本公司食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。本公司食品安全企业标准尚未采用国际标准或国外标准。

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

1、我公司的技术指标制定污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定；结合产品自身的特点制定技术指标有：感官、净含量。其中的污染物铅指标严于国家标准，这些技术指标与参考标准的对比情况如下表：

标准项目	标准指标		参照指标	参照依据	比照情况
感官	项 目	要 求	——	——	结合自身情况制定
	色 泽	具有该产品应有的浅黄色至深褐色			
	组织状态	组织紧密，有弹性，有韧性			

	滋、气味	咸淡适宜， 具有产品特 有的香味， 无异味			
	杂 质	无肉眼可见 的外来杂质			
亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计) (mg/kg)	30	30	GB 2762-2017	无变化	
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.1	0.2		指标严于国家标准	
镉 (Cd) / (mg/kg)	0.05	0.05		无变化	
总汞 (以 Hg 计) /(mg/kg)	0.05	0.05		无变化	
a 限于含肉卤蛋制品					
微生物指标	见下表 1	见下表 1	GB 2726-2016	无变化	

表 1:

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行					
^b 发酵蛋制品类除外					

2、制定标准的规范性引用文件

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食用安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 18186 酿造酱油
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 22493 大豆蛋白粉
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

四、适用的食品及分类

1、本标准适用于以生鲜禽蛋为主要原料，搭配肉制品、蔬菜制品，添加食用植物油、食用盐、味精、食糖、料酒（或不加）、酱油（或不加）、香辛料、畜禽肉制品中加入大豆蛋白、玉米淀粉、食品添加剂（卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精），经清洗、煮制（或不煮制）、去壳或不去壳、油炸（或不炸）、浸泡卤制而成的酱卤蛋制品。

企业标准严于食品安全国家标准的说明

本标准中污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其中铅指标严于国家标准。

盘锦宋大房食品有限公司《酱卤蛋制品》(Q/PSF 0003S-2018) 企业标准自发布之日起执行。

盘锦宋大房食品有限公司

2018年07月25日