

企业标准编制说明

企业名称：盘锦佳格食品有限公司

标准名称：调味料 Q/PJG0003S-2018

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的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《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。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 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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
	酱料包		油料包						
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 / (%) ≤	70.0	70.0		根据产品特性制订				根据产品特性制订	
食盐（以 NaCl 计）/ (%) ≤	20.0	30.0		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 （ 以 脂 肪 计 ） （KOH）/(mg/g) ≤	—	3.0		根据产品特性制订				根据产品特性制订	
过氧化值/(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		≤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) ≤	0.48	0.5		≤1.0				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	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	2	100 CFU/g	1000CFU/g	5	2	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） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.48\text{mg/kg}$ ； }。