

《沙拉》

企业标准编制说明

一、标准制定目的及意义（一级标题统一为黑体，五号字）

为保证产品质量，指导企业生产，制定本标准。

二、标准主要内容的确定依据

1. 原料依据

新鲜水果、新鲜蔬菜、果蔬及其制品、谷物及其制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 或其他相关标准的规定。

酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。

食用菌及菌制品：应符合 GB 7096 的规定。

豆制品：应符合 GB 2712 或其他相关标准的规定。

坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 或其他相关标准的规定。

藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。

蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

鲜/冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。

鲜（冻）畜禽产品：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。

熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。

淀粉制品：应符合 GB 2713 或其他相关标准的规定。

乳制品：应符合相关标准的规定。

复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。

水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。

蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

罐头食品：应符合 GB 7098 的规定。

果蔬汁类及其饮料：应符合 GB 7101 的规定。

水：应符合 GB 5749 或 GB 19298 的规定。

预制其他复合调味料：应符合相关产品标准的规定。

其他辅料：应符合相关产品标准的规定。

2. 微生物检验依据

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

3. 食品添加剂及污染物限量依据

- 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

4. 理化检验依据

- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

5. 微生物限量依据

- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

三、本标准编写的依据

按照 GB/T 1.1 的有关规定编写标准内容。标准中所采用的原料标准、试验方法标准均适用现行国家标准或行业标准。检验方法与相应国家标准相匹配。

四、企业标准与严于食品安全国家标准及现行国家或行业标准对比分析

1. 对比分析

见表 1

表1 与食品安全国家标准对比分析

《沙拉》企业标准		与 GB 2762 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	以蔬菜为主要原料的沙拉: 0.29 以水果为主要原料的沙拉: 0.19	铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	以蔬菜为主要原料的沙拉: 0.3 以水果为主要原料的沙拉: 0.2	严于 GB 2762

2. 微生物限量对比分析

见表 2

表2 微生物限量对比分析

《沙拉》企业标准		与 GB 29921 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
大肠菌群/(CFU/g)	n=5, c=2, m=1 0, M=1000	大肠菌群/(CFU/g)	n=5, c=2, m=1 0, M=1000	依据实际指标
沙门氏菌/(/25g)	n=5, c=0, m=0	沙门氏菌/(/25g)	n=5, c=0, m=0	与 GB 29921 一致

金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	n=5, c=1, m=1 0 ² , M=10 ³	金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	n=5, c=1, m=1 0 ² , M=10 ³	与 GB 29921 一致
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	n=5, c=0, m=0	单核细胞增生李斯特氏菌 ^b / (/25g)	n=5, c=0, m=0	与 GB 29921 一致
致泻大肠埃希氏菌/ (/25g)	n=5, c=0, m=0	致泻大肠埃希氏菌/ (/25g)	n=5, c=0, m=0	与 GB 29921 一致

大尊健康食品（辽宁省）有限公司

联系人：赵华

联系电话：15714308888

2023年5月31日