

《预拌粉》

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）

本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、地方标准的情况下，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

小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

麦芽片、大豆碎、黑麦粉、全麦粉、麦芽粉、燕麦片、小麦麸皮、小麦纤维等粮食加工品：应符合 GB 2715 的规定。

食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

鸡蛋白粉：应符合 GB 2749 的规定。

乳清粉、乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。

谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。

植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。

大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

亚麻籽：应符合 GB/T 15681 的规定。

芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

南瓜粉、胡萝卜粒等果蔬及其制品，紫薯粉、紫薯粒等薯类及其制品：应符合 GB 2762、GB 2763 或其他相关标准的规定。

葵花籽等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。

食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。

2. 微生物检验依据

无

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

5. 微生物限量依据

无

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

《预拌粉》企业标准		与 GB 2762 对比			对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	指 标	
水分 / (%)	≤ 15.0	水分 / (%)	≤ 15.0		依据实际检测值确定
铅(以 Pb 计) / (mg/Kg)	≤ 0.5	铅(以 Pb 计) / (mg/Kg)	≤ 0.5		与 GB 2762 一致
总砷(以 AS 计) / (mg/Kg)	≤ 0.5	总砷(以 AS 计) / (mg/Kg)	≤ 0.5		与 GB 2762 一致
铬(以 Cr 计) / (mg/Kg)	≤ 0.98	铬(以 Cr 计) / (mg/Kg)	≤ 1.0		严于 GB 2762

2. 微生物限量对比分析

无

沈阳市于洪区裕宸食品加工厂（个体工商户）

联系人：张庆

联系电话：13940043380

2024 年 01 月 03 日