

《速冻塑型水果制品》

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

新鲜水果：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

食糖：应符合 GB 13104 的规定。

淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。

水：应符合 GB 5749 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 4789.2 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 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

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

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

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

《速冻塑型水果制品》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	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.78	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8		严于 GB 2762
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50	展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50		与 GB 2761 一致

2. 微生物限量对比分析

见表 2

表2 微生物限量对比分析

《速冻塑型水果制品》企业标准		与 GB 29921 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
菌落总数	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	菌落总数	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	与 GB14884 一致
大肠菌群	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	大肠菌群	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	与 GB14884 一致
霉菌	≤50	霉菌	≤50	与 GB14884 一致
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0	沙门氏菌	n=5, c=0, m=0	与 GB 29921 一致
金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	与 GB 29921 一致

沈阳润发祥食品有限公司
2024年1月22日