

《速冻食品》

企业标准编制说明

一、标准制定目的及意义

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（二级标题统一为宋体，五号字）

新鲜水果或冷冻水果：应成熟适中，果形正常，无病虫害，无腐烂霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 有关规定。

大米：应符合GB/T 1354 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检验

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 预包装食品中致病菌限量

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

《速冻食品》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	≤ 0.95	铅(以 Pb 计)/mg/kg	≤ 1.0	严于 GB 2762	
镉(以 Cd 计)/mg/kg	≤ 0.05	镉(以 Cd 计)/mg/kg	≤ 0.05	等同 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

《速冻食品》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/(CFU/g)	n=5; c=1; m=10 ⁴ ; M=10 ⁵	菌落总数/(CFU/g)	n=5; c=1; m=10 ⁴ ; M=10 ⁵	实测
大肠菌群/(CFU/g)	n=5; c=2; m=10; M=10 ²	大肠菌群/(CFU/g)	n=5; c=2; m=10; M=10 ²	实测
沙门氏菌/(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	沙门氏菌/(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	等同 GB 29921
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	n=5; c=1; m=100; M=1000	金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	n=5; c=1; m=100; M=1000	等同 GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	单核细胞增生李斯特氏菌(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	等同 GB 29921
致泻大肠埃希氏菌(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	致泻大肠埃希氏菌(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	等同 GB 29921

六、企业联系人及联系电话

辽宁鲜农供应链管理有限公司