

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	半固态复合调味料	标准主要起草人	王恭阅
<b>工作概况</b> <p>为了保证产品质量，确保食品安全，满足食品生产许可证对产品的要求，需要制定相应企业标准对产品进行规范，并作为我公司组织生产、品质控制、贮运、销售过程中执行的依据。我公司收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料，通过分析、研究，并经多次试验验证有关数据，确定了《半固态复合调味料》企业标准的内容，其中，理化指标、微生物指标参照国家相关的食品技术标准和法规，依据我公司生产的实际制定。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据</b> (如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据，可以另附页说明) <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定半固态复合调味料的感官要求，对其色泽、气味及滋味、性状、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标</p> <p>结合本产品的生产实际情况，将总酸、氨基酸态氮、食盐、水分作为内控指标，无机砷等同采用 GB 2762-2022 标准的规定，黄曲霉毒素 B1 指标等同采用 GB 2761-2017 标准的规定，其中铅<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math>，严于参照的 GB 2762-2022 标准的 20%。</p> <p>3、微生物指标</p> <p>菌落总数、大肠菌群等同采用 SB/T 10371-2003《鸡精调味料》的规定。致病菌限量等同采用 GB29921-2021 的规定。</p> <p>4、食品添加剂：食品添加剂使用量符合 GB 2760-2014 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求：采用目视、鼻嗅、口尝方法检验。</p> <p>2、理化指标</p> <p>总酸按 GB 12456 规定的方法测定、氨基酸态氮按 GB 5009.235 规定的方法测定、食盐按 GB 5009.44 规定的方法测定，水分按 GB 5009.3 规定的方法测定，无机砷按 GB 5009.11 规定的方法测定、铅按 GB 5009.12 规定的方法测定、黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 规定方法测定。</p> <p>3、微生物指标</p> <p>菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）分别按照 GB 4789.2、GB/T 4789.3-2003、GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法测定。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> <p>1、本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</p> <p>2、本标准中铅<math>\leq 0.8\text{mg/kg}</math>，严于 GB 2762-2022 标准中调味品总铅限量（（以 Pb 计）<math>\text{mg/kg}</math>）：<math>1.0\text{mg/kg}</math> 的 20%。</p>			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> <p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			