

食品安全企业标准编制说明

标准名称	花茶	标准主要起草人	巫定镗、黄熙媚
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准的编制，规定了花茶的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，通过严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020 编写。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按产品实际，对花茶的外观形态、滋味气味、杂质做了规定。2、理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了水分指标，二氧化硫、黄曲霉毒素 B₁、农药最大残留量、其他污染物等同采用 DBS 45/006-2018 的指标要求；铅指标（1.6mg/kg）严于 DBS 45/006-2018 标准(2.0mg/kg)的 20%。3、微生物指标：等同采用 DBS 45/006-2018 的指标要求。4、食品添加剂：食品添加剂使用量符合 GB 2760 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求：按照食品感官评价方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：水分按 GB 5009.3 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；二氧化硫按 GB 5009.34 规定执行；黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定执行；其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。农药最大残留限量按 GB 2763 及 DBS 45/006 规定的方法测定。</p> <p>3、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 执行。</p> <p>4、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。铅指标（1.6mg/kg）严于 DBS 45/006-2018 标准(2.0mg/kg)的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>经查询，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>			