

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	花瓣蜜酿	标准主要起草人	何南、杨龙军
<b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 本标准的制定, 规定了花瓣蜜酿的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期, 目的是为了能更好的做好食品安全工作, 严格控制产品的理化指标, 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。			
<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) 一、产品指标 1、感官要求: 按产品实际, 对花瓣蜜酿的色泽、滋味、气味、状态做了规定。 2、理化指标: 在结合本企业产品生产工艺要求的基础上, 通过试生产确定了总糖、可溶性固形物、铅等的指标要求。 3、食品添加剂: 食品添加剂添加和使用量符合 GB 2760 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定。 二、试验方法 1、理化指标: 总糖按 GB 5009.7 规定执行; 可溶性固形物按 GB 5009.11 规定执行; 铅按 GB 5009.12 规定执行; 菌落总数按 GB 4789.2、GB 4789.1 规定执行; 大肠菌群按 GB 4789.3、GB 4789.1 规定执行; 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.10 和 GB 4789.1 规定执行; 霉菌按 GB4789.15、GB 4789.1 规定执行。 2、食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> 本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求, 企业标准中所引用的标准现行有效, 其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。 铅 $\leq 0.64\text{mg/kg}$ 严于国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准食品中污染物限量》的 20%。			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> 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。			