

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	方便调制干米粉	标准主要起草人	王忠寿
<b>工作概况</b> (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 本公司的产品适用于以大米(占比量 $\geq 55\%$ )为主要原料, 添加或不添加食用淀粉, 大米经除杂、清洗、浸泡、磨粉(或磨浆、调浆、过滤)、再与食用淀粉混浆, 经发酵(或不发酵)、压滤(或不压滤)、破碎(或不破碎)、熟化、成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的方便调制干米粉(可配外购调料包)。我公司依据国家相关的强制性标准及产品的性能制定产品的企业标准加以规范。本标准的技术要求主要参照《食品生产许可证审查细则》中方便食品的生产许可要求、DBS45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》及产品特点制定。本标准有一项指标铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ , 严于参照的标准 GB 2762 中带馅(料)面米制品的 20%, 同时依据产品实际特点并对生产工艺及加工过程的卫生条件进行了规定, 同时根据国家相关法律法规和要求制定了试验方法、检验规则及包装、标签标志、贮存及运输等要求。本标准符合产品的性能特征及国家和地方强制的法律法规要求。标准中的试验方法全部可溯源到国家相关标准分析方法, 可实施性强, 本标准的编写格式符合 GB/T 1.1 的要求。			
<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) 1、根据产品特点制定了感官要求、水分、酸度, 检验方法按本企业标、GB 5009.5、GB 5009.239 的规定执行。 2、本标准中过氧化值含量等效采用 GB 2716 的规定, 试验方法按 GB 5009.227 规定方法执行。 4、本标准中亚硝酸盐、铅等效采用了 GB 2762 的规定, 其中铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ , 严于参照标准 GB 2762 要求的 20%, 检验方法分别按 GB 5009.33、GB 5009.12 规定的方法执行。 5、本标准中黄曲霉毒素 $B_1$ 指标等效采用了 GB 2761 中调味品的规定, 检验方法按 GB 5009.22 的规定执行。 6、本标准中菌落总数、大肠菌群指标等效采用 DBS45/050 的规定, 试验方法分别按 GB 4789.2、GB 4789.3 的规定执行。 7、本标准中致病菌限量指标等效采用了 GB 29921 的规定, 检验方法分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 的规定执行。 8、食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 检验方法按相关标准规定的方法执行。			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> 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。 2. 本标准中铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ , 严于参照标准 GB 2762 要求的 20%。			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> 无			