

食品安全企业标准编制说明

标准名称	方便米粉、粉条	标准主要起草人	蒋成初
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 本文件适用于以大米、食用淀粉为原料, 经加工制成的方便型米粉、粉条包, 配以两种以上自制或外购的预包装调料包, 经组合包装而成的主食类方便食品。也适用于以干制米粉或粉条为原料, 经复水、包装、灭菌等工艺制成的方便型米粉、粉条包, 配以两种以上自制或外购的预包装调料包, 经组合包装而成的主食类方便食品。类似产品的国家标准 GB 17400 水分限量为 14.0%, 而本公司产品米粉包采用的是湿米粉, 水分达 65%以上, 与 GB 17400 要求不符; 且 GB 17400 标准对检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等均未做出要求, 不利于企业的生产, 特制订适合自己的企业标准以规范本公司的生产。 主要工作过程: 成立标准编写小组, 明确分工和制定编写计划, 查阅相关资料和召开讨论会, 确定标准框架, 编制并修改标准, 形成标准终稿。			
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, 可以另附页说明) 1、感官、水分指标根据产品特点制定, 试验方法分别按本企业标、GB 5009.3、的规定执行。 2、过氧化值指标等同采用了GB 2716的规定, 试验方法按GB 5009.227规定方法执行。 3、亚硝酸盐和其他污染物指标等同采用了GB 2762的要求; 铅指标的设置参照了GB 2762, 具体数值则严于GB 2762对带馅(料)面米制品要求的20%。亚硝酸盐、其他污染物、铅的检验方法分别按GB 5009.33、GB 2762、GB 5009.12的规定执行。 4、黄曲霉毒素B ₁ 指标等同采用了DBS 45/050《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》的规定, 检验方法按GB 5009.22的规定执行。 5、卫生指示菌(菌落总数、大肠菌群)指标等同采用了GB 17400的规定; 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)指标等同采用了GB 29921的规定。菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌的试验方法分别按GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.7的规定执行。 6、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。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 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 带馅(料)面米制品要求(铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$)的 20%。			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 本标准不存在低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。			