

食品安全企业标准编制说明

标准名称	卤水调味料	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) 本标准适用于以饮用水、鲜(冻)畜骨或畜肉、香辛料、食用盐、白砂糖、腐乳、食醋、味精、蚝油、酱油、鸡精调味料、罗汉果中的数种或全部为原料, 经原料处理、配料、熬煮、过滤(或不过滤)、冷却、包装等工艺加工制成的即食液态调味料。现有的GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》仅规定了安全指标, 对检验规则、标签标志、包装、运输等均未作规定, 故制定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. 依据产品的特点制定感官要求和食盐指标。感官要求按照本企业标准的规定测定, 食盐则按GB 5009.44测定。 2. 铅的设置参照了GB 2762标准制定, 限量值设为0.8mg/kg, 严于GB 2762标准对于调味品要求的20%; 总砷及其他污染物等同采用了GB 2762的要求。总砷、铅、其他污染物的检验方法分别按GB 5009.11、GB 5009.12、GB 2762的规定执行。 3. 菌落总数、大肠菌群的设立等同采用了GB 2717的规定, 检验方法分别按GB 4789.2、GB 4789.3测定。 4. 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等同采用了GB 29921的规定, 检验方法分别按照GB 4789.4、GB 4789.10测定。 5. 食品添加剂的使用符合GB 2760的规定, 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 ≤ 0.8 mg/kg, 严于参照标准GB 2762对调味品要求(铅 ≤ 1.0 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。			