

食品安全企业标准编制说明

标准名称	鲜湿粉条	标准主要起草人	蒋成初
<p>工作概况：本文件适用以大米（占比量55%~90%）为主要原料，添加食用淀粉，经大米清洗、浸泡、磨浆、调浆、熟化、成型、冷却、包装等工艺加工制成的粮食加工品。目前还未有同类产品有效的国家、行业或地方标准出台。特制定本标准，作为组织生产和销售的依据。</p> <p>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。</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>1、感官要求：根据产品特点确定。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>（1）水分、蛋白质、酸度参照 DBS45/050-2021《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》制定，具体数值依生产实际并经多次检测确定；添加木薯淀粉的产品增加氰化物指标，按 GB 2715 和添加量权重确定其限值。</p> <p>（2）根据相关要求及专家建议，铅$\leq 0.08\text{mg/kg}$，严于 DBS45/050-2021 地方标准的 20%，其他污染物（无机砷、镉）限量、黄曲霉毒素 B₁ 及其他真菌毒素限量、微生物指标等同采用 DBS45/050-2021 要求。</p> <p>（3）检验方法：水分按 GB 5009.3 测定，蛋白质按 GB 5009.5 测定，酸度按 GB 5009.239 测定、铅按 GB 5009.12 测定，无机砷按 GB 5009.11 测定，镉按 GB 5009.15 测定，氰化物按 GB 5009.36 测定，黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 测定，其他污染物按 GB 2762 测定，其他真菌毒素按 GB 2761 测定。菌落总数按 GB 4789.2 检验；大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法检验；沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 检验。</p> <p>（4）食品添加剂符合 GB 2760 规定，按国家相关标准的规定测定。</p>			
<p>与有关法律准的关系</p> <p>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。</p> <p>2、本标准铅$\leq 0.08\text{mg/kg}$，严于 DBS45/050-2021 标准要求（铅$\leq 0.1\text{mg/kg}$）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>本标准不存在低于国家（行业、地方）推荐性标准的情况。</p>			