

# 企业标准编制说明

企业名称：盘锦尚学食品有限公司

标准名称：每日坚果 Q/PSX0001S-2018

## 一、标准制定的目的和意义

本公司生产的每日坚果由于目前没有相应的国家食品安全标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，现制定了《每日坚果》企业标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

## 二、工作概况

此次编制依据《食品安全企业标准备案办法》的要求，本标准指标及限量依据 GB 19300—2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 14884—2016 《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 16325-2005 《干果食品卫生标准》、QB/T 2762-2006 《复合麦片》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中霉变粒指标严于国家食品安全标准。

在制定本标准的过程中，根据我公司的产品特色和国家相关质量标准，对生产加工过程、原辅料质量要求、主要技术指标（感官指标、理化指标、微生物指标）作了严格规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原材料标准、试验方法及包装标准全部采用国家有关标准，各项要求及指标均能通过试验进行验证和判定。

本标准符合《食品生产许可证审查细则》中产品质量要求的规定，也符合我公司生产工艺流程，可作为组织生产和检验的依据。通过标准审定，为本标准编制，使产品更具有市场竞争力，并为上级质量监督部门及相关部门、消费者提供质量监督依据。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况（比照表）

表一：本标准与食品安全相关的指标限量和制订依据

标准项目	企业标准 指标限量				引用标准 指标限量				引用标准名 称
感官要求	根据产品特性制订				根据产品特性制订				根据产品特性制订
霉变粒/% ≤	0.4				0.5				GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》
酸价（以脂肪计） （KOH）/（mg/g） ≤	3				3				GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》
过氧化值（以脂肪计） /（g/100g） ≤	0.40				0.40				GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.2				≤0.2				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg） ≤	5.0				≤5.0				GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）				a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）				
	n	c	m	M	n	c	m	M	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	

金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
霉菌 / (CFU/g)	25				25				GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》

#### 四、适用的食品及分类

坚果制品

#### 五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中霉变粒标准严于国家标准 { 国标规定霉变粒/% $\leq$ 0.5，本公司标准规定霉变粒/% $\leq$ 0.4 ; }。