

企业标准编制说明

企业名称：盘锦谷乐农歌食品有限公司

标准名称：半固态复合调味料 Q/PGN0001S-2018

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的半固态复合调味料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，对本公司2016版《半固态复合调味料》进行了修订，以新版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，本标准的食品安全指标依据 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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，其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

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
水分 / (%) ≤	80	根据产品特性制订	根据产品特性制订
食盐(以 NaCl 计)/ (%) ≤	30.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
酸价 (以脂肪计) (KOH)/(mg/g) ≤	3.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	根据产品特性制订	根据产品特性制订
总砷 ^a (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	≤0.5	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
无机砷 ^b (以 As 计) / (mg/kg)			
水产调味品 (鱼类调味品除外) ≤	0.5	≤0.5	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
鱼类调味品 ≤	0.1	≤0.1	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.8	≤1.0	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
镉 ^c (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	≤0.1	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 ₁ / (μ	5.0	≤5.0	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品

g/kg) ≤									中真菌毒素限量》
3-氯-1,2-丙二醇 ^{4/} (mg/kg) ≤	1.0					≤1.0			GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
a 水产调味品除外； b 仅限于水产调味品； c 仅限于鱼类调味品； d 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。									
	^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	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000CFU/g	5	2	100 CFU/g	1000CFU/g	

四、适用的食品及分类

调味品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铅严于国家标准 { 国标规定铅（以 Pb 计）≤1.0mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计）≤0.5mg/kg; }。