

食品安全企业标准编制说明

标准名称	罐头食品	标准主要起草人	钟文军、覃辉跃
工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程) <p>为了保证产品质量, 确保食品安全, 对产品进行规范, 并作为我单位组织生产、品质控制、贮运、销售相关过程中执行的依据。我单位收集了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料, 通过分析、研究, 并经本公司多次试验验证有关数据, 确定了《罐头食品》企业标准的内容。本企业标准在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</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, 可以另附页说明) <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none">1. 感官要求: 按产品实际情况确定了罐头食品的感官要求, 对其色泽、滋味和气味、组织状态、杂质做了规定。2. 理化指标: 铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤ 0.24, 严于 GB 2762 肉制品的 20%。其他污染物按 GB 2726 规定执行。真菌毒素符合 GB 2761 的规定。3. 微生物指标: 按 GB 7098-2015 执行。4. 食品添加剂: 食品添加剂添加量和使用量符合 GB 2760-2014 的规定。 <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none">1. 感官要求: 按 GB/T 10786 规定的方法检验。2. 理化检验: 铅按 GB 5009.12、总砷按 GB 5009.11、镉按 GB 5009.15、铬按 GB 5009.123、总汞按 GB 5009.17、锡按 GB 5009.16 规定的方法测定; 其他污染物按 GB 2762 规定的方法测定。真菌毒素按 GB 2761 规定的方法测定。3. 微生物检验: 罐头商业无菌按 GB 4789.23、GB 4789.1 执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>罐头食品中铅的指标严于 GB 2762 肉制品的 20%。</p>			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 <p>本标准不存在低于国家(行业、地方)推荐性标准的情况。</p>			

