

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	干粉条	起草人	银汉源
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本文件适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、葛根淀粉、马蹄淀粉、百合淀粉中的一种或多种为原料，辅以或不辅以酱油、蚝油，经和浆（打糊）、成型（蒸粉）、烘干、冷却、切条、干燥、包装制成的非即食干粉条。 本企业生产的干粉条，为了保证产品质量，确保食品安全，需要制定严于同类产品国家标准、行业标准的企业标准对产品进行规范。 我公司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，并经本公司积累的经验和研究成果，以及多次试验验证有关数据，确定了《干粉条》企业标准的内容。			
食品安全指标的制定依据（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） 一、产品指标 1. 感官要求：按产品实际，对产品的色泽、滋味、气味、组织形态、杂质做了规定。 2. 理化指标：水分、灰分、淀粉、断条率、丝径按 GB/T 23587-2009《粉条》的规定制定；铅指标限量 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中淀粉制品规定 $0.5\text{mg/kg}$ 的 20%。 3. 食品添加剂：本产品未使用食品添加剂。 二、检验方法 1. 感官目视、鼻嗅、按食用方法煮熟后口尝的方法检验。 2. 理化指标：水分按 GB 5009.3 的规定检验；灰分按 GB 5009.4 的规定检验；淀粉按 GB 5009.9 的规定检验；断条率、丝径按 GB/T 23587 的规定检验；铅按 GB 5009.12 的规定检验。			
与现有关法律、法规和强制性标准的关系 1. 本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准都是现行有效标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。 2. 本标准中，铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于参照标准 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中淀粉制品规定 $0.2\text{mg/kg}$ 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）强制性、推荐性标准的情况。			

