

食品安全企业标准编制说明

标准名称	燕窝糖蛋白肽	标准主要起草人	陈农, 余的湖, 黄彩薇
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 我公司生产的“燕窝糖蛋白肽”, 以燕窝为主要原料, 经原料预处理、和不同浸泡比例的纯水按不同工艺参数浸泡松化、加温水解、过滤分离、静置与分离、添加(或不添加)不同比例麦芽糊精(或抗性糊精), 再经不同温度与压力工艺的喷粉干燥、包装等工艺加工制成的燕窝糖蛋白肽, 品类: 其他食品(品类编号 3101)。依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定, 根据申办食品生产许可证的需要, 我公司制订了《燕窝糖蛋白肽》产品企业标准, 作为组织生产和监督检查的依据。标准中制订了感官要求、理化指标和微生物限量, 规定了相应的检验方法, 检验规则等内容, 按产品唾液酸与总氮含量不同, 将产品理化指标中的指标分级为一级(S01)、二级(S02)和三级(S03)等级, 并将此标准要求以批量送检结果为依据, 有效的保证产品质量。			
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) 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) 本标准除感官要求和理化指标中水分、唾液酸、总氮依据产品实际情况规定、亚硝酸盐依据卫监督函(2012)62号文、铅指标 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于GB 7101的20%外, 其他指标均等效采用GB 7101的规定, 并参照GB 5009.3、GB/T 22492、GB/T 30636、GB 5009.5、GB 5009.12、GB 5009.33、GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15、GB 4789.4、GB 4789.10等制订相应的分析方法, 并以该方法作为检验出厂产品的依据。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 本标准按照GB/T 1.1规定进行编写, 标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中, 铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于标准GB 7101固体饮料的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。			