

食品安全企业标准编制说明

标准名称	蔬菜制品(非即食)	标准主要起草人	凌利平、吴祥
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 本标准的制定, 规定了蔬菜制品(非即食)的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期, 目的是为了能更好的做好食品安全工作, 严格控制产品的理化指标, 确保产品符合食品安全要求, 制定本企业标准, 在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。			
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) 一、产品指标 1、感官要求: 按产品实际, 对蔬菜制品(非即食)的色泽、滋味、气味、状态做了规定。 2、理化指标: 在结合本企业产品生产工艺要求的基础上, 通过试生产确定了水分、铅、二氧化硫、其他污染物等的指标要求; 铅严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》要求中干制蔬菜要求的 20%。 3、食品添加剂: 食品添加剂添加和使用量符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定。 二、试验方法 1、感官要求: 通过目测、鼻嗅等方法进行检验。 2、理化指标: 水分按照 GB 5009.3 规定执行; 铅按照 GB 5009.12 规定执行; 二氧化硫按 GB 5009.34 规定执行; 其他污染物按 GB 2762 规定执行; 农药最大残留按照 GB 2763 规定执行。 3、食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 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现行有效, 其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。 铅 $\leq 0.64\text{mg/kg}$ 严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》要求中干制蔬菜(铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$)要求的 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。			