

企业标准编制说明

企业名称：盘锦佳格食品有限公司

标准名称：冷面 Q/PJG0001S-2019

一、 标准制定的目的和意义

因公司使用原料和添加剂种类以及生产工艺发生变化，所以对本公司 2018 版《冷面》Q/PJG0001S-2018 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，其中食品安全指标依据 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，其中铅指标严于国家标准；其他指标根据产品实测值制定。

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
	n	c	m	M	n	c	m	M	
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 / (g/100g) ≤	55				根据产品特性制订				根据产品特性制订
总砷(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》
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18				≤0.2				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
黄曲霉毒素B1/(μg /kg) ≤	5.0				≤ 5.0				GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
	^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 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》
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	—	GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU /g	5	1	100 CFU/g	1000CFU /g	

四、适用的食品及分类

粮食加工品

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) ≤ 0.2 mg/kg, 本公司标准规定铅 (以 Pb 计) ≤ 0.18 mg/kg; }。