

## 《冷面》食品安全企业标准编制说明

### 一、目的和意义

本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据《标准化法》、《产品质量法》、《食品安全法》及相关法律法规，制定本标准。

### 二、工作概况

经过相关调研，本产品无国家标准或行业标准，因此，我厂按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写企业标准，其中食品安全指标依据 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》制定，并结合本企业产品生产特点，通过控制原料及生产加工过程等多项措施，制定铅的指标严于国家标准的企业标准，作为组织生产销售的依据。

### 三、企业标准与现行有效参照的标准比较情况说明：

标准项目	指标	食品安全标准指标	参照的依据	比照情况
水分/(g/100g)	≤55.0	—	质量指标	自定
食盐（以 NaCl 计）%	≤2.0	—	质量指标	自定
酸度/(mL/10g)	≤4.0	—	质量指标	自定
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.4	≤0.5	GB 2762	严于
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) （其他制品）	≤5.0	≤5.0	GB 2761	相同
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) （含玉米制品）	≤20	≤20	GB 2761	相同

### 四、适用的食品及分类

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、玉米粉及食用淀粉中的一种或多种为原料，添加饮用水、食用盐、食品添加剂碳酸钠，经配料、和面、挤压成型、定量称重、冷却、消毒、真空包装等工序制成，并需再次热加工的非直接入口的谷物粉类制品冷面。

按食品生产许可证分类目录，冷面归属于粮食加工品中其他粮食加工品中谷物粉类制成品。

### 五、严于食品安全国家标准或者地方标准的具体内容及依据情况

根据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品面筋中铅的要求并结合本公司产品的生产特点，通过控制原料及生产加工过程等多项措施，

特制定严于食品安全国家标准 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的食品安全企业标准，具体指标对比如下：

## 具体严于指标的对比

项目	企业标准	食品安全国家标准 GB 2762	试验方法	判定
铅（以 Pb 计）mg/kg	≤0.4	≤0.5	GB 5009.12	严于

单位名称：盘锦金氏食品有限公司

编制日期：2019-08-20

联系人：苏丽娜

联系电话：18342329229

邮箱地址：1242414469@qq.com