

企业标准编制说明

企业名称：盘锦和润食品有限公司

标准名称：风味肠 Q/PHR 0001S-2019

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的风味肠制品由于目前没有相应的国家食品安全标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，现制定了《风味肠》企业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，本标准的主要食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2017《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，其中铅的指标严于国家食品安全标准要求，其它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/(%) ≤	10.0				根据产品特性制订				根据产品特性制订
氯化物(以 NaCl 计)/(%) ≤	5				根据产品特性制订				根据产品特性制订
蛋白质/(%) ≥	15				根据产品特性制订				根据产品特性制订
脂肪/(g/100g) ≤	35				根据产品特性制订				根据产品特性制订
淀粉/(%) ≤	10				根据产品特性制订				根据产品特性制订
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.5				0.5				GB/T23493 《中式香肠》 GB 2730 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4				≤0.5				GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1				0.1				GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.05				0.05				GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.05				0.05				GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30				30				GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 25g 表示)				采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 25g 表示)				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 29921-2013 《食品安

金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ g	1000CFU /g	5	1	100CFU /g	1000CFU /g	全国家标准《食品中致病 菌限量》
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	

四、适用的食品及分类

肉制品

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） ≤ 0.5 mg/kg, 本公司标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.4 mg/kg; }。