

企业标准编制说明

企业名称：辽宁天龙冻干产业有限公司

标准名称：冻干水果制品 Q/LTL0001S-2019

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的冻干水果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《冻干水果制品》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，其中依据 GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 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						
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						
总酸 ^a / (g/100g)	应符合 GB 16325 的规定	应符合 GB 16325 的规定							
铅（以 Pb 计） / (mg/kg) ≤	0.9	≤1.0	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) ≤	0.2	0.2	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》						
六六六 / (mg/ kg) ≤	0.05	0.05	GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》						
滴滴涕 / (mg/ kg) ≤	0.05	0.05	GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》						
展青霉素 ^a / (μg/kg) ≤	50	50	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌素限量》						
注：a 仅适用于以桂圆、荔枝、葡萄、柿子为原料制成的水果干制品； b 仅适用于以苹果或山楂为原料制成的水果干制品。									
	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《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	

大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0	—	5	0	0	—	
-----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	--

四、适用的食品及分类

水果制品

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） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，本公司标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$; }。