

# 《方便冷面汤》企业标准编制说明

## 一、标准编制的目的和意义

为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，按照《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知（辽卫规{2017}1号）》要求，特制订了该产品的严于国家标准的企业标准，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。

## 二、标准起草的依据

本标准是根据 GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

## 三、原、辅料购进入库验证验收

1、焦糖色：检验外观，应符合 GB 1886.64 标准要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

2、食用盐：检验外观，应符合 GB 2721 标准要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

3、白砂糖：检验外观，应符合GB 317、GB 13104标准要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

4、酿造食醋：检验外观，应符合GB/T 18187、GB2719标准要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

5、酿造酱油：检验外观，应符合GB/T 18186、GB2717标准要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

6、生产用水：应符合GB 5749标准的要求。

五、食品添加剂添加量：严格按照GB 2762的规定执行。

## 六、产品生产工艺：

本标准适用于以酿造酱油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、生活饮用水为原料，添加食品添加剂焦糖色，经调配、混合、熬制、过滤、包装工艺加工制成的即食方便冷面汤。

## 七、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	企业标准 指标限量				引用标准名称	引用标准 指标限量			
	n	c	m	M		n	c	m	M
氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计）/%	≤7.0				根据产品特性制订	根据产品特性制订			
总砷（以As计）/(mg/L)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
铅（以Pb计）/(mg/L)	≤0.9(严于国标)				GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0			
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量					采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 2717 食品安全国家标准 酱油	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 2717 食品安全国家标准 酱油	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	采样方案及限量（若非指定， 均以 25g 表示）					采样方案及限量（若非指定， 均以 25g 表示）			
	n	c	m	M		n	c	m	M
沙门氏菌(/25 mL)	5	0	0	-	GB29921 食品中致病菌限量	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/mL)	5	2	100	10 000	GB29921 食品中致病菌限量	5	2	100	10 000

## 八、参考的相关标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

本标准的制定，符合本公司的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：东港市汉城食品有限公司

编制日期：2020年04月04日