



食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味汤料（非即食）	标准主要起草人	杨杰
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）： 本标准的编制，规定了风味汤料（非即食）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的感官要求、理化指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）：</p> <p>一、产品指标：</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定了风味汤料（非即食）的感官要求，对其色泽、组织形态、滋味和气味及杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>（1）在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，按产品使用的原料特性、产品品质的要求和调味料生产许可证审查细则以及参照 GB/T 15691—2008《香辛料调味品通用技术条件》，依据企业产品检验数据确定了产品的质量内控项目为水分、总灰分及相应指标值。</p> <p>（2）过氧化值指标：以水产干制品为原料混配的产品按照 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》中的预制水产干制品相应指标制定。</p> <p>（3）总砷指标等同采用 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中调味品的指标要求。</p> <p>（4）黄曲霉毒素 B₁ 参照 GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中调味品的指标要求。</p> <p>（5）添加了银耳的产品的米酵菌酸项目等同采用 GB 7096—2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的指标要求。</p> <p>（6）其他污染物限量等同采用 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标要求。</p> <p>（7）根据专家建议，铅≤0.8mg/kg，严于 GB 2762—2017 国家标准中调味品的 20%。</p> <p>3、食品添加剂：未添加。</p> <p>4、按照 DBS45/064-2020《食品安全地方标准 干制牛大力》的规定增加“食用量和不适宜人群”的要求。</p> <p>二、检验方法</p> <p>1、感官要求：通过目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：水分按 GB 5009.3 规定的方法进行测定；总灰分按 GB 5009.4 规定的方法进行测定；过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法进行测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法进行测定；总砷按 GB 5009.11 规定的方法进行测定；黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定的方法进行测定；米酵菌酸按 GB 5009.189 规定的方法进行测定；其他污染物按 GB 2762 规定的方法测定。</p> <p>3、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系： 本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准现行有效，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。 铅≤0.8mg/kg，严于 GB 2762—2017 国家标准中调味品的 20%，其他参数等效采用国家标准、行业标准。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）标准的原因： 本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			