

## 食品安全企业标准编制说明

标准名称	瑶母 <sup>®</sup> 粉冲调食品	标准主要起草人	禩瑞生、粟华生
<p>工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程）</p> <p>本标准的编制，规定了瑶母<sup>®</sup>粉冲调食品的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，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，对瑶母<sup>®</sup>粉冲调食品的色泽、滋味与气味、组织形态、冲调性和杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定水分按食品安全国家标准 GB 19640-2016《冲调谷物制品》的规定，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 参考食品安全国家标准 GB 2761-2017《食品中真菌毒素限量》其他谷物的规定，铅 ≤ 0.4mg/kg 严于食品安全国家标准 GB 2762-2017《食品中污染物限量》的 20%，其他污染物限量按 GB 2762-2017 的规定。</p> <p>3. 微生物限量：菌落总数、大肠菌群、霉菌等指标等同采用食品安全国家标准 GB 19640-2016《冲调谷物制品》的指标要求；致病菌指标（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）等同采用 GB 29921-2021《食品中致病菌限量》指标要求。</p> <p>4. 食品添加剂：食品添加剂和使用量符合 GB 2760-2014 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官要求：通过目测、鼻嗅等方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标：水分按 GB 5009.3 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 按 GB 5009.22 规定执行；污染物限量按 GB 2762 规定执行。</p> <p>3. 微生物指标：菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 执行；霉菌按 GB 4789.15 执行；沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 执行。</p> <p>4. 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</p> <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触，铅 ≤ 0.4mg/kg 指标严于食品安全国家标准 GB 2762-2017 的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>经查询，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>			