

## 食品安全企业标准编制说明



标准名称	笋干（非即食）	标准主要起草人	陈家声
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）：</b> <p>本标准的编制，规定了笋干（非即食）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期，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，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>			
<b>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）：</b> <p>一、产品指标：</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定了笋干（非即食）的感官要求，对其色泽、组织形态、滋味与气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>（1）结合本企业该产品生产工艺的要求，根据产品实际品质以及产品检验报告，确定了该产品的水分指标值。</p> <p>（2）二氧化硫残留量按照 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》干制蔬菜指标值制定。</p> <p>（3）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》指标要求。</p> <p>（4）农药最大残留限量等同采用 GB 2763—2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标要求。</p> <p>（5）根据专家建议，铅指标<math>\leq 0.08^b</math> mg/kg（按照 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定需按鲜品折算），严于国家标准 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求的 20%。</p> <p>3、微生物指标：该产品为非即食类，不需制定微生物指标。</p> <p>4、食品添加剂：未添加。</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 的规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；二氧化硫残留按 GB 5009.34 规定执行；其他污染物按 GB 2762 的规定执行；农药最大残留按 GB 2763 的规定执行。</p> <p>3、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系：</b> <p>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。</p> <p>铅指标<math>\leq 0.08^b</math> mg/kg（按照 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定需按鲜品折算），严于国家标准 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求的 20%，其他参数等效采用国家标准、行业标准。</p>			
<b>本标准低于国家（行业、地方）标准的原因：</b> <p>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>			