

食品安全企业标准编制说明

标准名称	罗汉果浸膏	标准主要起草人	周亚军、周荣平、张晓燕
<p>工作情况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本标准的编制，规定了罗汉果浸膏的术语和定义、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，对罗汉果浸膏的色泽、气味和滋味、组织形态和杂质做了规定。</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，确定了铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的 20%；其他污染物限量按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定；可溶性固形物、pH 值按实际生产要求作为企业内控指标要求。</p> <p>3. 微生物限量：大肠菌群、霉菌和酵母等指标等同采用 GB 17325-2015《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》的指标要求；致病菌限量（沙门氏菌）等同采用 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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、口尝等方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标：可溶性固形物按 GB/T 10786 规定执行；其他污染物按 GB 2762 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；pH 值按 GB 5009.237 规定执行。</p> <p>3. 微生物限量：大肠菌群按 GB 4789.3 执行；霉菌和酵母按 GB 4789.15 执行；沙门氏菌按 GB 4789.4 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 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 指标严于 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>			