

食品安全企业标准编制说明

标准名称	甜叶菊粉	标准主要起草人	王中荣、欧道英、杜文婵、易永基
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本标准的编制，规定了甜叶菊粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、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限量，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准。</p> <p>在编写方法和格式上参照 GB/T 1.1-2020。</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>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求：按产品实际，对甜叶菊粉的色泽、气味与滋味、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，确定了水分严于 GB/T 29602-2013《固体饮料》的规定，为 6.0%；铅\leq0.8mg/kg 严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的 20%；甜菊糖苷含量按企业实际生产工艺、客户及市场要求分类别制定并作为内控指标；其他污染物限量及农药残留限量分别按 GB 2762-2022、GB 2763-2021 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 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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. 食品添加剂的使用符合 GB 2760-2024 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；甜菊糖苷按 GB 1886.355 附录 A 规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；污染物限量按 GB 2762 规定执行；农药残留按 GB 2763 规定执行。</p> <p>3. 微生物限量：菌落总数按 GB 4789.2 执行；大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法执行；霉菌按 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>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 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 0.8mg/kg 严于 GB 2762-2022 固体饮料（限量指标 1.0mg/kg）的 20%。			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 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。			