

北票市广源食品有限公司

企业标准编制说明

风味鸽汤是以饮用水、带骨鸽肉为主要原料，添加大枣、枸杞、食用菌、香辛料、调味品等一种或一种以上辅料，经过预处理、配制、熟制、灌装、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工而成的产品。由于本产品目前尚无国家标准和地方标准，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关规定，我公司于2018年制定了本产品标准(Q/BGS 0002S—2018)，并备案，作为我厂组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。经过五年生产经营，我公司依据现行法律法规和标准，结合市场反馈情况，组织专业技术人员对该标准进行了修订，形成《风味鸽汤》Q/BGS 0002S—2024，现申请备案。

一、标准编制依据

1、本标准是根据《中华人民共和国标准化法》第十九条：“企业可以根据需要自行制定企业标准，或者与其他企业联合制定企业标准。”，和《中华人民共和国食品安全法》第三十条：“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。”的规定，经检索未见有本产品适用的国家标准、地方标准，特制定本企业标准，作为组织生产和对本产品质量进行判断的依据。

2、自2019年12月1日起施行《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十四条规定：“食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标

准要求的企业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。”该标准各项安全指标均符合食品安全国家标准。

3、本标准在文本规范方面按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》进行编制。

4、本标准食品安全性指标，引用 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》标准，食品添加剂按照 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求使用，同时根据产品生产实际和检验结果规定了感官、鸽肉含量、食盐等指标。

二、原、辅材料购进入库验收

原辅料均应符合以下要求：

- 1、鸽肉：应符合 GB 2707。
- 2、干制红枣：应符合 GB/T 5835。
- 3、枸杞：应符合 GB/T 18672。
- 4、生产用水：应符合 GB 5749。
- 5、食用盐：应符合 GB/T 5461。
- 6、食用菌：应符合 GB 7096。
- 7、香辛料调味品：GB/T 15691。
- 8、食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。

9、其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

10、使用的包装材料、原辅材料、生产设备设施等采取供货方提供资质材料（营业执照、检验合格证明、生产许可证等）和本公司不定期委托检验相结合的方式验证。

11、严禁添加非食品原料和辅料。

三、本标准（Q/BGS 0002S—2024）与国家食品安全标准相关的指标、限量的比对、制定依据和检验方法

序号	指标	企业标准限量或要求	国家安全标准名称 (即制定依据)	国家安全标准限量 或要求	检验方法	比对结果
1	色 泽	具有鸽肉产品的正常色泽，均匀一致。	不属于安全检验项目	不 属 于 安 全 检 验 项 目	取 50g 样品置于白瓷盘上，在自然光线下观察其色泽，查看有无其它杂质。同时嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。	--
2	滋味、气味	具有鸽肉产品应有的滋味和气味，鲜香适口，咸淡适中，无异味、无异味。				--
3	杂 质	无正常视力可见的外来杂质				--
4	鸽肉含量（带骨）/（%）	≥10.0			按 GB 5009.3 规定	--
5	食盐（以氯化钠计）/（%）	≥1.0			按 GB 5009.44 规定	--
6	致病菌	致病菌限量应符合GB 29921的规定	应符合 GB 29921 的规定		-----	一致
7	其他微生物限量	应符合GB 2726 的规定	应符合 GB 2726 的规定		按照 GB4789.2/3 规定	一致
8	污染物限量	应符合 GB 2762 的规定。	应符合 GB 2762 的规定。		-----	一致
9	农药残留限量	农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。	应符合GB 2763的规定。		-----	一致
10	兽药残留限量	兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定	符合GB 31650的规定		-----	一致
11	若采用罐头工艺，微生物和致病菌应符合商业无菌要求。				按照 GB4789.26 规定	一致

四、主要标准技术参数的确定

1、感官指标、质量指标是产品的特征，是专业人员和客户评价产品性能、种类的标志，同时是对产品的营养价值进行量化要求，保证产品营养价值，依据产品实际检测结果确定。

2、微生物、理化指标是产品安全指标，均严格按照国家强制性标准执行。本标准食品安全性指标引用 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》标准，食品添加剂按照 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求使用，同时根据产品生产实际和检验结果规定了感官、鸽肉含量、食盐等指标。

3、各项目试验方法均采用最新国家标准检验方法（见本说明第三章）。

五、产品应用

本产品主要是供人日常食用，产品生产符合相关的法律规定、企业各项证照齐全，不添加任何有害健康的违禁产品，企业多年来无任何违纪、违规记录。

北票市广源食品有限公司

2024年3月25日