

《即食凉皮》

企业标准编制说明

一、标准制定目的及意义

北票市颐真食品加工坊(个体工商户)生产的即食凉皮是以小麦粉为主要原料,加入适量的饮用水、食用盐或食用碱,经和面、洗面、沉淀、分离、调制、高温蒸制成型后,进行包装。辅以调料包(复合调料汁、芝麻酱、辣椒油)、面筋及蔬菜包等工序制成的即食凉皮产品。由于本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准,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》的有关规定,特制定本标准,作为我公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

二、标准主要内容的确定依据

1. 原料依据

小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定

食用碱应符合 GB 1886.1 的规定

饮用水应符合 GB 5749 的规定

复合调料汁应符合 GB 31644 的规定

芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定

辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定

面筋应符合 GB 2711 的规定

蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定

2. 微生物检验依据

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

3. 食品添加剂及污染物限量依据

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

4. 理化检验依据

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

5. 微生物限量依据

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

三、本标准编写的依据

按照 GB/T 1.1 的有关规定编写标准内容。标准中所采用的原料标准、试验方法标准均适用现行国家标准或行业标准。检验方法与相应国家标准相匹配。

四、企业标准与严于食品安全国家标准及现行国家或行业标准对比分析

对比分析

见表 1

表1 与食品安全国家标准对比分析

《即食凉皮》企业标准		与 GB 2762 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.15	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.2	严于 GB 2762

本标准的制定，符合本企业的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

北票市颐真食品加工坊（个体工商户）公司

2024 年 11 月 21 日