

食品安全企业标准编制说明

标准名称	燕窝胶原蛋白肽粉 (固体饮料) II	标准主要起草人	余的湖, 黄彩薇
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程) 我公司生产的“燕窝胶原蛋白肽粉(固体饮料) II”, 是以燕窝为主要原料, 经纯水浸泡松化、高温水解、添加麦芽糊精, 再经喷粉干燥, 制成小分子燕窝蛋白肽粉, 添加鱼胶原蛋白肽粉、海藻糖、甜菊糖苷、薄荷香精中的二种或多种, 最后经调配、混合、包装等工艺加工制成的燕窝胶原蛋白肽粉(固体饮料) II 固体饮料。依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定, 根据申办食品生产许可证的需要, 我公司制订了《燕窝胶原蛋白肽粉(固体饮料) II》产品企业标准, 作为组织生产和监督检查的依据。标准中制订了感官要求、理化指标和微生物限量, 规定了相应的检验方法, 检验规则等内容, 并将此标准要求作为最终产品出厂的依据, 有效的保证产品质量。			
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) 本标准除感官要求和理化指标中水分、唾液酸、总氮依据产品实际情况规定、亚硝酸盐依据卫监督函(2012) 62号文、铅指标 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于GB 7101的20%外, 其他指标均等效采用GB 7101的规定, 并参照GB 5009.3、GB/T 30636、GB 5009.5、GB 5009.12、GB 5009.33、GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15、GB 4789.4、GB 4789.10等制订相应的分析方法, 并以该方法作为检验出厂产品的依据。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 本标准按照GB/T 1.1规定进行编写, 标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中, 铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ 严于标准GB 7101固体饮料的20%。			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 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。			