

食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味脱水蔬菜制品	标准主要起草人	韦保耀
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，规定了调味脱水蔬菜制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、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，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>			
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</p> <p>按产品实际情况确定了调味脱水蔬菜制品的感官要求，对其组织形态、色泽、滋味和气味、杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标</p> <p>结合本产品的生产实际情况和客户的要求，确定了水分含量按实际生产的要求作为企业内控指标。亚硝酸盐参照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标要求；亚硫酸盐按 GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标要求；铅（以 Pb 计）指标$\leq 0.64\text{g/kg}$严于 GB 2762-2022 《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 2762-2022 的规定，农药最大残留限量按 GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。</p> <p>3. 微生物限量：致病菌按 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》即食果蔬制品规定取值。</p> <p>4. 食品添加剂：食品添加剂添加量和使用量符合 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：水分指标按 GB 5009.3 规定执行；铅分别按 GB 5009.12 规定执行；亚硝酸盐按 GB 5009.33 规定执行；亚硫酸盐按 GB 5009.34 规定执行；其他污染物限量指标按 GB 2762 规定执行；农药最大残留限量按 GB 2763 规定执行。</p> <p>3. 微生物限量：沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、和 GB 4789.10 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			
<p>1. 本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</p> <p>2. 铅（以 Pb 计）指标$\leq 0.64\text{g/kg}$，严于 GB 2762-2022 中干制蔬菜（限量指标为 0.8g/kg）的 20%</p>			
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。			