北京市食品安全

**企业标准模板与**

**编制说明模板**

目录

北京市食品安全企业标准模板

北京市食品安全企业标准编制说明模板

北京市食品安全企业标准桶装饮用水标准文本

北京市食品安全企业标准桶装饮用水标准编制说明

北京市食品安全企业标准熏煮香肠类系列产品标准文本

北京市食品安全企业标准熏煮香肠类系列产品标准编制说明

 Q/SYYJP

××××食品安全企业标准

Q/XXXXX XXXX—XXXX

代替Q/XXXXX XXXX –XXXX

标准名称

×××× 发布

××××-××-××发布

××××-××-××实施

前 言

（前言部分应视企业的具体情况给出下列信息）

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了《XXXXXXX》标准。

（说明食品安全企业标准制定、修订情况，如：）

本标准代替Q/××××× ××××-××××《XXXXXXX》，主要修改如下：

——结合××××修订了范围的表述；

——根据××××修订了术语和定义；

——删除×指标；

（说明下列信息：）

本食品安全企业标准由（××××企业名称）提出。如，集团公司统一使用一个标准，还应写明其他适用的食品企业名称；委托生产食品的，写明委托方、受委托方的食品生产企业名称

本标准主要起草人：××× ××

本标准批准人：×××

Q/ XXXXX XXXX-XXXX的历次版本发布情况为：

**——**Q/ XXXXX XXXX-XXXX

**——**Q/ XXXXX XXXX-XXXX

标准名称

1 范围

本标准适用于xxxx食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

* 1. ×××

××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××。

2.2 ×××

××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××。

2.3 ×××

××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××。

……

3.技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定

3.1.2 ×××应符合×××××××(包括国标、行标、地标、企标等)的规定。

3.1.3 ×××应符合×××××××(包括国标、行标、地标、企标等)的规定。

注：没有上述标准的，应符合企业规定的安全控制要求。

……

* 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| ×××× | ×××××××××××× | ××××××××××××××××× |
| ×××× | ×××××××××××× | ××××××××××××××××× |
| ×××× | ×××××××××××× | ××××××××××××××××× |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| ××××a,b/(单位)  | ××-×× | ×××× |
| ××××/(单位)  | ×× | ×××× |
| ××××/(单位)××c×× | ××-××××-×× | ×××× |
| a××××××××××××。b ××××××××××××××××××××。c××××××××××××××××。 |

* 1. 污染物限量和真菌毒素限量
		1. 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 限 量 | 检验方法 |
| ××××a,b/(单位) | ×× | ×××× |
| ××××/(单位)  | ×× | ×××× |
| a××××××××××××。b ××××××××××××××××××××。 |

* + 1. 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 限 量 | 检验方法 |
| ××××a,b /(单位) | ×× | ×××× |
| ××××/(单位)  | ×× | ×××× |
| a××××××××××××。b ××××××××××××××××××××。 |

* 1. 农药残留限量和兽药残留限量
		1. 农药残留限量应符合GB2763的规定。

3.5.2兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.6 微生物限量

3.6.1致病菌限量应符合GB29921的规定，详见表5。

表5 致病菌限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 致病菌 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示） | 检验方法 |
| n | c | m | M |  |
| ×××× |  |  |  |  | ×××× |
| ×××× |  |  |  |  | ×××× |
| ×××× |  |  |  |  | ×××× |
| 注1：×××××××××××××××××××注2：××××××××××××××××××× |

3.6.2其他微生物限量应符合表6的规定

表6 其他微生物限量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| ××××a/(单位)  | ×× | ×××× |
| ××××/(单位)  | ×× | ×××× |
| a××××××××××××。 |

(或者)

表6 其他微生物限量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量（若非指定，均为CFU/g或者CFU/mL表示） | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| ×××× | ×× | ×× | ×× | ×× | ×××× |
| ×××× | ×× | ×× | ×× | ×× | ×××× |
| a××××××××××××。 |

* 1. 食品添加剂和营养强化剂
		1. 食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定,详见表7。

表7 食品添加剂使用量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品添加剂名称 | 最大使用量或实际使用量/（g/kg） | 备注 |
| ×××× | ×× |  |
| ×××× | ×× | ×× |
| ×××× | ×× |  |
| ×××× | ×× |  |

* + 1. 营养强化剂的使用应符合GB14880及相关公告的规定，详见表8。

 表8 营养强化剂使用量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 营养强化剂名称 | 使用量/（μg/kg）或（mg/kg）或（g/kg） | 备注 |
| ×××× | ××—×× |  |
| ×××× | ××—×× |  |
| ×××× | ××—×× |  |
| ×××× | ××—×× |  |

4 生产加工过程卫生要求

 应符合GB14881的规定，已经发布相应规范类国家标准或地方标准的还应列出符合相关规范要求。

5 标志、包装、运输、贮存

 运输、贮存要求在GB 14881《食品生产通用卫生规范》中已有详细规定，不宜再次重复，有特殊要求的除外。

附录 x

略。

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**北京市食品安全企业标准编制说明模板**

《食品安全企业标准 × ×》编制说明

一、工作简况

（一）起草单位、起草人、审定人

（二）简要起草、审定过程

如，为了……，我公司生产××食品，由于该食品没有食品安全国家标准，也没有食品安全地方标准。为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和× ×、……的规定，按照《北京市食品安全企业标准备案办法（试行）》要求，组织有关专业技术人员，通过……，特制定该食品的食品安全企业标准。

……

二、食品类别说明

有相关食品分类国家标准或行业标准的，应说明该食品在这些标准中所属的类别；没有相关食品分类标准的，应根据企业标准中“术语与定义”的表述自行确定食品类别。

使用了对确定安全性指标有特殊意义的原辅料、生产工艺、包装材料的，应进行详细表述，如苹果、山楂、酸水解植物蛋白、氢化植物油，罐头加工工艺，熟肉制品的熏、烧、烤工艺，水产制品的熏、烤工艺，采用镀锡薄板容器包装。

在GB2760《食品添加剂使用标准》食品分类系统中属于× × ×，食品分类号为× × ×。如果没有此食品则表述为在GB2760《食品添加剂使用标准》食品分类系统中没有包含此类食品。例1，“在GB2760食品分类系统中属于复合调味料，食品分类号为12.10”；例2，“在GB2760食品分类系统中属于蛋黄酱，食品分类号为12.10.02.01”。

在GB2762《食品中污染物限量》食品分类系统中属于× × ×，如果没有此食品则表述为在GB2762《食品中污染物限量》食品分类系统中没有包含此类食品。.

在GB29921《食品中致病菌限量》食品分类系统中属于× × ×，如果没有此食品则表述为在GB29921《食品中致病菌限量》食品分类系统中没有包含此类食品。.

根据需要，确定在GB2761《食品中真菌毒素限量》、GB2763《食品中农药最大残留限量》、GB14880《食品营养强化剂使用标准》食品分类系统中属于× × ×，如果没有包含此类食品，则表述为在这些标准的食品分类系统中没有此类食品。

三、食品标准比较情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目/指标** | **本企业标准** | **国家食品安全国家标准基础标准** | **食品安全国家标准食品产品标准（食品安全地方标准、国家食品卫生标准）** | **其它食品标准** |
| 标准名称（包括标准号） | ××××Q/××××××××S-×××× |  | GB××××-××××（标准名称） | 标准号、名称 |
| 感官指标 | 如，色泽: …… |  | 如，色泽：香气：…… |  |
| 理化指标 | ××××× |  | ××××× |  |
| 污染物限量和真菌毒素限量 | ××××× | 依据GB2762食品类别及限量依据GB2761食品类别及限量 | …… |  |
| 农药残留限量和兽药残留 | ××××× | 依据GB2763 食品类别及限量 | …… |  |
| 微生物限量 | ××××× | 依据GB29921食品类别及致病菌限量 | 致病菌或其他微生物限量 |  |
| 食品添加剂和营养强化剂 | ××××× | 依据GB2760 食品类别及限量 |  |  |
| ××××× | 依据GB14880食品类别及限量 |  |  |
| 其他指标 |  |  |  |  |
| ××××× | …… | …… | …… |  |

严于食品安全国家标准或者北京市地方标准的，说明严于食品安全国家标准或地方标准的依据。

……

四、其他需要说明的事项及处理情况

……

附：引用标准、参考文献（资料）的目录

 Q/XCXXX

北京XXX有限责任公司食品安全企业标准

Q/XCXXX 0001—2015

桶装饮用水

北京XXX有限责任公司 发布

2015-01-XX发布

2015-01-XX实施

前 言

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1《标准化工作导则第1 部分：标准的结构和编写》的规定，本企业组织制定了《桶装饮用水》标准。

本食品安全企业标准由北京XXX有限责任公司提出，

本标准主要起草人：XX、XX

本标准批准人：XX

——本标准于2015年1月1日首次发布。

桶装饮用水

**1 范围**

本标准适用于我公司生产的桶装饮用水。

本标准不适用于饮用天然矿泉水、饮用纯净水。

**2 术语和定义**

下列术语和定义适用于本标准。

桶装饮用水是以来自公共供水系统的水为生产用源水，经适当的加工处理，添加适量食品添加剂，密封于容器内，可直接饮用的水。

**3 技术要求**

3.1 原料要求

 源水应符合GB5749的规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合GB19298的规定，详见表1。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色度/度 ≤  | 10  | GB/T5750 |
| 浑浊度/NTU ≤ | 1 |
| 状态 | 允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物 |
| 滋味、气味 | 无异味、无异嗅 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合 GB19298的规定，详见表2。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 余氯（游离氯）/(mg/L) ≤ | 0.05 | GB/T5750 |
| 四氯化碳/(mg/L) ≤ | 0.002  |
| 三氯甲烷/(mg/L) ≤  | 0.02  |
| 耗氧量（以O2计）/(mg/L) ≤ | 2.0 |
| 溴酸盐/(mg/L) ≤ | 0.01 |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定，其中：**铅限量严于GB2762**。

表3 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 限 量 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）/(mg/L) ≤ | 0.005 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/L ) ≤ | 0.01 |  GB/T 5009.11 |
| 镉(以Cd计)/(mg/L) ≤ | 0.005 |  GB/T 5009.15 |
| 亚硝酸盐（以NO2-计）/(mg/L) ≤ | 0.005 | GB/T 8538 |

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合GB 19298的规定，详见表4。

表4 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量 | 检验方法 |
| n | c | M |
| 大肠菌群/(CFU/mL) | 5 | 1 | 0 | GB 4789.3平板计数法 |
| 铜绿假单胞菌/（CFU/250mL） | 5 | 1 | 0 | GB/T 8538 |
| a样品的采样及处理按GB4789.1执行 |

* 1. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，详见表5。

表5 食品添加剂限量

|  |  |
| --- | --- |
| 食品添加剂名称 | 最大使用量（g/Kg） |
| 氯化钾 | 按生产需要适量使用 |
| 硫酸镁 | 0.05 |

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19304和GB 14881的规定。

**5 标志、包装**

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718的规定，,在本产品名称邻近位置标示“添加氯化钾、硫酸镁用于调节口味”。

5.2 包装

包装桶材料为聚碳酸酯，应符合QB2460的规定；包装盖材料为聚乙烯，应符合GB9687的规定。

《食品安全企业标准 桶装饮用水》编制说明

一、工作简况

（一）起草单位、起草人

起草单位：北京XX XX有限责任公司

起草人：XX、XX

审定人：XX、XX、XX、XX、XX

（二）简要起草、审定过程

我公司生产的桶装饮用水适用于GB19298《食品安全国家标准 包装饮用水》，属于有食品安全国家标准食品**产品标准**的食品。依据《中华人民共和国食品安全法》的规定，按照《北京市食品安全企业标准备案办法（试行）》的要求，为进一步降低铅含量水平，保护公众健康，本企业组织制定了严于食品安全国家标准的食品安全企业标准，其中产品中铅的含量为0.005mg/L，低于GB19298规定的0.01 mg/L。本企业按照相关规定于2015年x月x日组织专家以会议形式审查通过。

二、食品类别说明

桶装饮用水以市政自来水为主要原料，添加硫酸镁、氯化钾，经粗滤、精滤、杀菌、灌装、包装等工艺加工制成。本产品属于GB19128-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》中2.1.2.2其他饮用水类别，在GB10789《饮料通则》饮料分类中属于包装饮用水类的饮用矿物质水。

在GB2760《食品添加剂使用标准》食品分类系统中属于其他类饮用水，食品分类号为14.01.03。

在GB2762《食品中污染物限量》食品分类系统中属于其他包装饮用水。

在GB29921《食品中致病菌限量》食品分类系统中属于饮料，但包装饮用水除外，即包装饮用水不在GB29921适用范围。

三、食品标准比较情况

本食品属于有食品安全国家标准的食品，本企业标准依据GB19298《食品安全国家标准 包装饮用水》制定，企业标准只与GB19298比较，有害物质进一步与相应食品安全基础标准比较。详见表1食品标准比较表。

食品生产过程卫生要求直接引用GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB19304《定型包装饮用水企业生产卫生规范》，包装标志直接引用GB7718《预包装食品标签通则》，本食品属于豁免强制标示营养标签的预包装食品，免于执行GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，包装材料执行相应国家或行业标准。

四、其他需要说明的事项及处理情况（略）

|  |
| --- |
| 表1 食品标准比较表 |
|  | 项目/指标 | 本企业标准 | 食品安全国家标准基础标准及相应食品类别 | 食品安全国家标准食品产品标准 |
| 1 | 标准名称（包括标准号） | 桶装饮用水Q/XCXXX 0001 —2015 | GB2760、、GB2762 | GB19298 |
| 2 | 感官指标 | 色度／度 ≤ １０浑浊度／ＮＴＵ ≤ １ 状态：允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物滋味、气味：无异味、无异臭 |  | 色度／度 ≤ １０浑浊度／ＮＴＵ ≤ １ 状态：允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物滋味、气味：无异味、无异臭 |
| 3 | 理化指标 | 余氯（游离氯）/mg/L ≤0.05 四氯化碳／（ｍｇ／Ｌ） ≤0.002三氯甲烷/(mg/L) ≤0.02 耗氧量（以 O2 计）/(mg/L) ≤2.0 溴酸盐/(mg/L) ≤0.01 |  | 余氯（游离氯）/mg/L ≤0.05 四氯化碳／（ｍｇ／Ｌ） ≤0.002三氯甲烷/(mg/L) ≤0.02 耗氧量（以 O2 计）/(mg/L) ≤2.0 溴酸盐/(mg/L) ≤0.01 |
| 4 | 污染物限量 | 项目（单位） | 限量 | GB2762食品类别 | 饮料类：其他包装饮用水 |  |
| 项目（单位） | 限量 |
| 铅（以Pb计）/(mg/L) 总砷(以As计)/（mg/L） 镉(以Cd计)/（mg/L） 亚硝酸盐（以 NO2-计）/（mg/L） | ≤0.005≤0.01≤0.005≤0.005 | 铅（以Pb计）/(mg/L) 总砷(以As计)/（mg/L） 镉(以Cd计)/（mg/L） 亚硝酸盐（以 NO2-计）/（mg/L） | ≤0.01 ≤0.01≤0.005 ≤0.005 |
| 5 | 微生物限量 | 致病菌限量 | 致病菌指标 | 采样方案及限量 |  | 致病菌指标 | 采样方案及限量 |
| 铜绿假单胞菌/（CFU/250ML） | n=5c=1M=0 |  | 铜绿假单胞菌/（CFU/250ML） | n=5c=1M=0 |
| 其他微生物限量 | 项目（单位） | 采样方案及限量 |  | 项目（单位） | 采样方案及限量 |
| 大肠菌群/(CFU/mL)  | n=5c=1M=0 | 大肠菌群/(CFU/mL) | n=5c=1M=0 |
| 6 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 使用的食品添加剂品种 | 最大使用量(g/Kg) | GB2760食品分类号 | 14.01.03 |  |
| 使用的食品添加剂品种 | 最大使用量(g/Kg) |
| 氯化钾硫酸镁 | 按生产需要适量使用；≤0.05 | 氯化钾硫酸镁 | 按生产需要适量使用；≤0.05 |

附 录 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.15 食品中隔的测定

GB/T 8538 饮用天然矿泉水检验方法

GB/T 5750 生活饮用水标准检验方法

GB 4789 食品安全国家标准 食品微生物学检验

GB 19304 定型包装饮用水企业生产卫生规范

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

QB2460 聚碳酸酯（PC）饮用水罐

GB9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

Q/DCXXX

北京XXX有限责任公司

食品安全企业标准

Q/DCxxx—2015

**代替**Q/DCxxx-2010

|  |
| --- |
| 2015 - 05 - xx发布 2015 - 10 - xx实施 |

  北京XXX食品有限公司 发布

|  |
| --- |
|  |

熏煮香肠类系列产品

前  言

本企业依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，组织起草了《熏煮香肠类系列制品》食品安全企业标准。

本标准替代Q/ DQDXC000x-2011《熏煮香肠类系列制品》，主要修改如下：

——结合备案要求，修订范围的表述；

——对“术语和定义”进行了修订，增加了“熏煮香肠类系列制品”的定义；将“香肠（腊肠）类制品”修改为“香肠制品”；并且，参考GB/T 19480标准对“香肠制品”、“熏煮香肠”的定义进行了修改。

——修改了微生物限量中的致病菌限量值。

本标准由北京XXX食品有限责任公司提出并起草，适用于北京XXX食品有限责任公司。

本标准主要起草人：×××

本标准批准人：×××

说明Q/DCDXC000X-2015的历次版本发布情况为：

——Q/DQDXC000X-2011

熏煮香肠类系列制品

1.范围

本标准适用于熏煮香肠类系列制品。

2.术语和定义

2.1熏煮香肠类系列制品

以鲜、冻畜禽肉为主要原料，添加（或不添加）辅料，经修整、腌制、绞碎、滚揉、灌制等工序处理后，熟制而成的食品。品种包括：香肠制品、熏煮香肠和淀粉肉肠。

2.2香肠制品

肉经腌制( 或不腌制) 绞切，斩料，乳化成肉馅、肉丁、肉糜或其他混合物，并添加调味料、香辛料或填充料，充入肠衣，再经烧烤、蒸煮、烟熏、发酵、干燥等工艺( 或其中几个工艺) 制成的肉制品。包括辣肠、大香肠、小香肠、迷你香肠等。

2.3熏煮香肠

以鲜、冻畜禽肉为原料，经修整、腌制（或不腌制）、绞碎后，加入辅料，再经搅拌（或斩拌），乳化（或不乳化）、充填（或不充填）、烘烤、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却等工艺制作的香肠类制品。包括清香肉肠、三禾肉肠、蛋清肠、五香方肉、松仁肉肚、茶肠、红肠等。

2.4淀粉肉肠

以畜禽肉和淀粉为主要原料，经修整、腌制（或不腌制）、绞碎后，加入辅料，再经滚揉（或搅拌、或斩拌）、乳化（或不乳化）、充填（或不充填）、烘烤、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却等工艺制作的除熏煮香肠外的香肠类熟肉制品。包括熏肠、风干肠、家乡肠等

3.技术要求

3.1 主要原料和辅料

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定；

3.1.2 原料肉应符合GB 2707的规定；

3.1.3 鸡肉应符合GB 16869的规定；

3.1.4 绵白糖应符合GB 1445的规定；

3.1.5 白砂糖应符合GB 317的规定；

3.1.6 葡萄糖应符合GB 15203的规定；

3.1.7 松仁应符合GB 16326的规定；

3.1.8 食用盐应符合GB 2721的规定；

3.1.9 味精应符合GB/T 8967的规定；

3.1.10 植物油应符合GB 2716的规定；

3.1.11 鲜蛋应符合GB 2748的规定；

3.1.12 香辛料调味品应符合GB/T 15691的规定；

3.1.13 食用淀粉应符合GB/T 8885的规定；

3.1.14 酱油应符合GB 2717的规定；

3.1.15 天然肠衣（猪肠衣、羊肠衣）应符合GB/T 7740的规定；

3.1.16 白酒应符合GB 2757的规定；

3.1.17 水应符合GB 5749的规定；

3.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合GB 8273的规定；

3.1.19 卡拉胶应符合GB 15044的规定；

3.1.20 红曲红应符合GB 15961的规定；

3.1.21 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定；

3.1.22 乳酸链球菌素应符合QB 2394的规定；

3.1.23 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定；

3.1.24 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定；

3.1.25 六偏磷酸钠应符合GB 1890的规定；

3.1.26 亚硝酸钠应符合GB 1907的规定；

3.1.27 红曲粉应符合GB 4926的规定。

3.2.感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 香肠制品 | 熏煮香肠、淀粉肉肠 |
| 色 泽 | 瘦肉呈红色、枣红色，脂肪呈乳白色，色泽分明，外表有光泽 | 具有各自产品应有的色泽，颜色纯正、均匀 | 根据产品的感官指标用鼻、眼、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味进行评定。 |
| 香 气 | 香味纯正浓郁，具有香肠制品固有的风味、无异味、无酸败味 | 具有各自产品的特殊风味，无异味，无霉变、无酸败味 |
| 滋 味 | 滋味鲜美，咸甜适中 | 滋味鲜美，咸淡适中 |
| 形 态 | 外形完整，长短、粗细均匀，表面干爽呈现收缩后的自然皱纹，无异物 | 规格整齐、粗细均匀，无污物、无异物附着、无异物 |

3.3污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，具体见表2的规定。

表2 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.15 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.5 | GB/T 5009.11 |
| 铬(以 Cr 计)/(mg/kg) | ≤ | 1.0 | GB/T 5009.123 |
| 苯并[a]芘/(μg/kg) | ≤ | 5.0 | GB/T 5009.27 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ≤ | 3.0 | GB/T 5009.26 |

3.4微生物限量

3.4.1致病菌限量应符合GB 29921的规定，具体见表3的规定。

表3 致病菌限量

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案及限量(若非指定，均以/25 g表示) | 检验方法 | 备注 |
| n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 | — |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10第二法 |
| 大肠埃希氏菌 O157:H7 | 5 | 0 | 0 | — | GB/T 4789.36 | 仅适用于牛肉制品 |

3.4.2其他微生物限量应符合GB 2726的规定，具体见表5的规定。

表4 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 菌落总数/(CFU/g)  | ≤ | 50 000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(MPN/100g)  | ≤ | 30 | GB/T 4789.3-2003 |

3.5食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定，具体见表6的规定。

表5 食品添加剂

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品添加剂名称 |  | 最大使用量/(g/kg) | 备注 |
| D-异抗坏血酸钠 |  | 按生产需要适量使用 |  |
| 卡拉胶 |  | 按生产需要适量使用 | — |
| 红曲红 |  | 按生产需要适量使用 |  |
| 磷酸酯双淀粉 |  | 按生产需要适量使用 | — |
| 乳酸链球菌素 |  | 0.5 | — |
| 三聚磷酸钠，焦磷酸钠，六偏磷酸钠 |  | 5.0 | 可以单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO34-）计 |
| 亚硝酸钠 |  | 0.15 | 以亚硝酸钠计，残留量≤30 mg/kg  |
| 红曲粉 |  | 按生产需要适量使用 |  |

4.生产过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

5. 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

计量称重大包装产品、独立小包装产品和礼盒包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装

5.2.1 预包装使用的包装袋应符合GB 9683、GB 9687规定要求。

5.2.2 外包装运输专用箱应符合GB/T 5737规定要求。

5.2.3 选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关条款。

5.3 运输

专用运输工具，车内应清洁、干燥、无污染，并且要防尘、防晒、防雨淋，防止二次污染；并不得与其他货物混装混运，严禁重压。

5.4 贮存

5.4.1 食品仓库应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等措施，不得与有毒、有异味的物品混存混放。

5.4.2 食品不得接触墙面和地面。

5.4.3 室内应通风、干燥，库内温度不得超过12℃。

5.4.4 产品应掌握先进先出的原则，不合格产品不得入库。

《食品安全企业标准 熏煮香肠类系列制品》编制说明

一、工作简况

(一)起草单位、起草人、审定人

本食品安全企业标准由北京xxx食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：xxx、xxx等。

本标准审定人：xxx、xxx、xxx、xxx、xxx。

(二)简要起草过程

我公司生产的熏煮香肠类产品没有食品安全国家标准食品产品标准，该食品污染物、致病菌限量及食品添加剂使用在食品安全国家标准基础标准中已有规定。虽然该食品有《熟肉制品卫生标准》（GB2726）、《熏煮香肠》（SB/T 10279-2008）可以适用，但是，这些标准均与食品安全国家标准存在不一致的内容，无法全文适用。因此，为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》的规定，按照《北京市食品安全企业标准备案办法(试行)》要求，组织有关专业技术人员，通过调查研究、指标验证和多次讨论，制定了《食品安全企业标准 熏煮香肠类系列制品》。

二、食品类别说明

依据本食品使用的原料和生产工艺，熏煮香肠类系列制品属于肉灌肠类熟肉制品，所有品种均采用了烤制工艺，有些品种还采用了烟熏工艺，该食品还属于熏、烧、烤肉类熟肉制品。

在GB2760《食品添加剂使用标准》食品分类系统中属于肉灌肠类，食品分类号为08.03.05。

在GB2762《食品中污染物限量》食品分类系统中属于肉及肉制品中肉灌肠类，根据加工工艺，也属于熏、烧、烤肉类。

在GB29921《食品中致病菌限量》食品分类系统中属于肉制品中熟肉制品。

三、食品标准比较情况

本食品属于没有食品安全国家标准产品标准的食品，依据食品安全国家标准GB2762、GB29921、GB2760分别制定了企业标准中污染物、致病菌和食品添加剂使用的内容，依据GB2726《熟肉制品卫生标准》制定了菌落总数、大肠菌群的限量，参考GB/T 19480规定了企业标准适用食品的定义。企业标准与相应食品安全国家标准基础标准和强制性国家标准GB2726中仍然有效的指标进行了比较。详见表1食品标准比较表。

另外，食品生产过程卫生要求直接引用GB 2726《熟肉制品卫生规范》和GB14881《食品生产通用卫生规范》；包装标志直接引用GB7718《预包装食品标签通则》和GB28050《预包装食品营养标签通则》；包装材料执行相应国家或行业标准。

四、其他需要说明的事项（略）

表1.食品标准比较表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目/指标 | 本企业标准 | 食品安全国家标准基础标准及相应食品类别 | 国家食品卫生标准 |
| 1 | 标准名称（包括标准号） | 熏煮香肠类系列制品Q/DCxxx000x-2015 | GB2760、GB2762、GB29921 | GB2726 |
| 2 | 感官指标 | 详见标准文本 |  | 无异味无酸败味无异物 |
| 3 | 污染物限量 | 污染物限量 | 项目（单位） | 限量 | GB2762食品类别 | 肉及肉制品中肉灌肠类及熏、烧、烤肉类 |  |  |
| 项目（单位） | 限量 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)≤镉(以Cd 计)/(mg/kg) ≤总砷(以As计)/(mg/kg) ≤铬(以Cr 计)/(mg/kg) ≤N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤苯并[a]芘a/(μg/kg)≤ | 0.50.10.51.03.05.0 | 铅(以Pb计)/(mg/kg)≤镉(以Cd 计)/(mg/kg) ≤总砷(以As计)/(mg/kg) ≤铬(以Cr 计)/(mg/kg) ≤N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤苯并[a]芘a/(μg/kg)≤ | 0.50.10.51.03.05.0 |
| 5 | 微生物限量 | 致病菌限量 | 致病菌指标 | 采样方案及限量 | GB29921食品类别 | 肉制品中熟肉制品 |  |  |
| 致病菌指标 | 采样方案及限量 |
| 沙门氏菌单核细胞增生李斯特氏菌金黄色葡萄球菌大肠埃希氏菌 O157:H7b | n:5,c:0,m:0,M:─n:5,c:0,m:0,M:─n:5,c:1,m:100 CFU/g,M:1000CFU/gn:5,c:0,m:0,M:─ | 沙门氏菌单核细胞增生李斯特氏菌金黄色葡萄球菌大肠埃希氏菌 O157:H7b | n:5,c:0,m:0,M:─n:5,c:0,m:0,M:─n:5,c:1,m:100 CFU/g,M:1000CFU/gn:5,c:0,m:0,M:─ |  |  |
| 其他微生物限量 | 项目（单位） | 限量 |  |  | 项目（单位） | 限量 |
| 菌落总数/(CFU/g) ≤大肠菌群/(MPN/100g) ≤ | 5000030 | 菌落总数/(CFU/g) ≤大肠菌群/(MPN/100g) ≤ | 5000030 |
| 6 | 食品添加剂和营养强化剂 | 食品添加剂 | 使用的食品添加剂品种 | 实际使用量（单位） | GB2760食品分类号 | 肉灌肠类，食品分类号为08.03.05 |  |  |
| 使用的食品添加剂品种 | 最大使用量（残留量） |
| D-异抗坏血酸钠卡拉胶红曲红磷酸酯双淀粉乳酸链球菌素三聚磷酸钠，焦磷酸钠，六偏磷酸钠亚硝酸钠红曲粉 | 0.16g/kg-0.93g/kg0.05g/kg-2.54g/kg0.19g/kg-3.75g/kg23.2g/kg-45.1g/kg≤0.5g/kg≤5.0g/kg≤0.15g/kg1.57g/kg -3.5g/kg | D-异抗坏血酸钠卡拉胶红曲红磷酸酯双淀粉乳酸链球菌素三聚磷酸钠，焦磷酸钠，六偏磷酸钠亚硝酸钠红曲粉 | 按生产需要适量使用按生产需要适量使用按生产需要适量使用按生产需要适量使用0.5g/kg5.0g/kg0.15g/kg按生产需要适量使用 |

附：引用标准、参考文献(资料)的目录

GB 317 白砂糖

GB 1445 绵白糖

GB 1890 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食用盐卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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

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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB/T 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌O157：H7/NM检验

GB 4926 食品添加剂 红曲米（粉）

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.123 食品中铬的测定

GB/T 5009.150 食品中红曲色素的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7740 天然肠衣

GB 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8937 食用猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15044 食品添加剂 卡拉胶

GB 15203 淀粉糖卫生标准

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 15961 食品添加剂 红曲红

GB 16326 坚果食品卫生标准

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 280501 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB 2394食品添加剂 乳酸链球菌素

《中华人民共和国食品安全法》