**盖州市万士资年饮品厂**

**《风味水果罐头》企业标准编制说明**

**企业标准编制说明**

一、目的

本标准适用于:

以黄桃、椰果、草莓、葡萄等水果中的几种为主要原料，辅以西米、白砂糖、全脂奶粉、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸、L-苹果酸、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、食用香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）等辅料或添加剂，经调配、灌装、密封、杀菌制成的风味水果罐头。

鉴于该产品目前尚无国家标准和行业标准、地方标准。为保障食品安全，在生产过程中有法可依，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》和《关于修订辽宁省实施食品安全企业标准备案办法细则的通知》的要求，参照有关标准制定了本企业标准，作为指导企业生产、检验的依据。

二、标准编写的依据

根据对市场需求的调研情况，参照同类产品的企业标准进行了试产和检测，验证了本产品能够按本标准进行生产。

本标准的起草过程按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准食品安全指标依据GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头》、[GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂](http://www.docin.com/p-44823747.html%22%20%5Ct%20%22_blank)使用标准》、[GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量](http://www.docin.com/p-44823747.html%22%20%5Ct%20%22_blank)》、[GB 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量](http://www.docin.com/p-44823747.html%22%20%5Ct%20%22_blank)》制定，其他指标根据产品实测值制定。

1. 与现行有效参照的标准比较及严于食品安全国家标准的说明

比照表

1、感官要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检测项目 | 企业标准的检测指标值 | 引用标准的检测指标值 | 依据（引用标准名称） | 是否符合引用依据 |
| 1 | 色泽 | 各品种应有其相应的色泽 | —— | 质量指标 | 实测值 |
| 2 | 组织形态 | 水果呈块状或相应的形状，西米悬浮于溶液中，同一品种大小基本均匀，允许有少量碎屑。 | —— | 质量指标 | 实测值 |
| 3 | 滋味和气味 | 具有该罐头应有的气味，甜酸适口，无异味 | —— | 质量指标 | 实测值 |
| 4 | 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | —— | 质量指标 | 实测值 |

2、理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检测项目 | 企业标准的检测指标值 | 引用标准的检测指标值 | 依据（引用标准名称） | 是否符合引用依据 |
| 1 | 可溶性固形物（20℃折光计法）/(%) | ≥7 | —— | 质量指标 | 实测值 |
| 2 | 固形物/（%） | ≥40 | —— | 质量指标 | 实测值 |
| 3 | 铅（以Pb计）/(mg/L) | ≤0.9 | ≤1.0 | 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762 | 严于 |

3、微生物指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检测项目 | 企业标准的检测指标值 | 引用标准的检测指标值 | 依据（引用标准名称） | 是否符合引用依据 |
| 1 | 商业无菌 | 应符合罐头食品商业无菌的要求 | 应符合罐头食品商业无菌的要求 | GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头》 | 相同 |

四、其他

本标准技术内容准确、实验方法合理，基本体现了准确、完整、统一的目的，并结合我厂的生产实际，对检验规则、标志、包装、运输、贮存等均做了详细规定。

盖州市万士资年饮品厂

2021年11月02日