

益智仁核桃肽膏标准编制说明

一、标准制定过程

我企业在市场调研和调查过程中,认为益智仁核桃肽膏会有较好的效益前景和消费需求,决定研制益智仁核桃肽膏。为确保产品质量,根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法规制定本标准,作为企业组织生产的依据。

我企业研制的益智仁核桃肽膏没有直接可以依照的食品安全标准可以使用。为了保证产品质量安全,公司成立了标准起草小组,收集了GB 7101《饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等有关标准,在确定产品标准指标后,经过样品试验,验证了产品标准能够保证产品符合国家食品安全法律法规和标准的规定,确保了标准的科学性、合理性、先进性。

二、产品特性说明

本标准适用于以蓝莓、益智仁为原料,经提取、沉降过滤、真空浓缩、再与低聚异麦芽糖、核桃肽混合、灭菌罐装、包装等工艺方法制成的益智仁核桃肽膏。本产品的原料、工艺,符合固体饮料生产许可证审查细则(2006版)的要求。根据实际情况确定了本产品的名称。

三、标准主要指标的确定依据

(一) 感官要求

根据GB 7101《饮料》的规定,确定了色泽及形态、性状、滋味与香味、杂质4项指标,并规定了检验方法。

(二) 理化指标

本标准参照GB 7101《饮料》设置了固体饮料类型要求和检测方法。

(三) 污染物限量

根据GB 2762的规定,设置了铅限量 $\leq 0.29\text{mg/kg}$,采用GB 5009.12检测方法,本项目严于GB 2762铅限量 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的规定。

(四) 微生物限量

本标准参照GB 7101设置了微生物限量和检测方法;参照GB 29921设置了致病菌限量和检测方法。

(五) 主要试验验证综述

为了保证标准起草的科学性,我企业试制了样品。在现有的生产条件下,经过试验验证,感官、干燥失重、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标,均

能控制在产品标准规定的限量内。

四、与有关国家标准的关系

本产品标准主要贯彻了 GB 7101、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定。铅限量 $\leq 0.29\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762 铅限量 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的规定。

抚松县大自然生物工程有限公司

2021年8月21日