

# 企业标准文本公示说明

根据辽宁省卫生和计划生育委员会《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知》（辽卫规〔2017〕1号）和阜新市卫生和计划生育委员会《关于进一步规范阜新市食品安全企业标准备案的通知》（阜卫发〔2017〕75号）文件精神，现将阜新德美客食品有限公司的《豆制品方便菜肴》企业标准文本、编制说明进行公示，公示期为20个工作日（自2024年2月26日至2024年3月22日），广泛向社会各界征求意见。请将意见反馈至市卫生健康委疾控科电子邮箱。

联系电话：2379011

电子邮箱：fxsjkk@163.com。

阜新市卫生健康委员会

2024年2月26日

阜新德美客食品有限公司

联系电话：15140881157

邮箱：418841959@qq.com

# Q/FDM

## 阜新德美客食品有限公司企业标准

Q/FDM 0013S-2024

### 豆制品方便菜肴

2024-02-20 发布

2024-04-15 实施

阜新德美客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB / T 1.1- 2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准中的理化指标指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；致病菌限量依据GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定；感官指标、微生物指标依据DBS32/005-2021《食品安全地方标准 方便菜肴》制定；食品安全指标铅限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

——对原标准中前言部分进行修订。

本标准由阜新德美客食品有限公司提出、解释并起草。

本标准主要起草人：张春丽、刘向华、王越、张燕维。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：Q/FDM 0013S-2022。

# 豆制品方便菜肴

## 1 范围

本标准规定了豆制品方便菜肴的术语定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于预包装豆制品方便菜肴。

## 2 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶(含第1号修改单)
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红(含第1号修改单)
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20554 海带
- GB/T 25166 裙带菜
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 28050 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 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10371 鸡精调味料
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 748 绿色食品 豆类蔬菜
- NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

LS/T 3106 马铃薯

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB22/T 1806 速冻甜玉米粒

DBS 32/005 食品安全地方标准 方便菜肴

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标示管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1 豆制品方便菜肴

以豆类及其制品为主要原料，配以或不配以蔬菜及其制品（笋、圆葱、土豆、胡萝卜、青豆中的一种或几种）、玉米、食用菌（金针菇、杏鲍菇、平菇、香菇中的一种或几种）、畜禽肉及其制品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）、水产及其制品（鱼肉、海参、鲍鱼中的一种或几种）、海带、裙带菜、水、调味料（味精、鸡精、酱油、食醋、食用盐、白砂糖中的一种或几种）、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、香辛料（蒜、花椒、八角、胡椒、桂皮、生姜、香叶中的一种或几种）、辣椒、大豆蛋白等辅料，添加或不添加食品添加剂（乳酸钠、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、氯化钾、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食品用香精、双乙酸钠、红曲红、辣椒红中的部分或全部），经预处理、腌制或不腌制、加工成型、烹制或熟制、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻等工艺制成的即食或非即食预包装方便菜肴。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻畜禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.3 水产及其制品：应符合 GB 2733、GB 10136 的规定。

4.1.4 笋：应符合 NY/T 1048 的规定。

- 4.1.5 圆葱：应符合NY/T 744的规定。
- 4.1.6 土豆：应符合LS/T 3106的规定。
- 4.1.7 胡萝卜：应符合NY/T 493的规定。
- 4.1.8 青豆：应符合NY/T 748的规定。
- 4.1.9 玉米：应符合DB22/T 1806的规定。
- 4.1.11 裙带菜：应符合GB/T 25166的规定。
- 4.1.12 海带：应符合GB/T 20554的规定。
- 4.1.13 食用菌：应符合GB 7096的规定。
- 4.1.14 味精：应符合GB/T 2720的规定。
- 4.1.15 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.16 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 4.1.17 食醋：应符合GB 2719的规定。
- 4.1.18 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.19 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.20 小麦淀粉：应符合GB/T 8883的规定。
- 4.1.21 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.22 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.23 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.24 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.25 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.26 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。
- 4.1.27 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.28 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.29 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 4.1.30 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。



4.1.31 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）：应符合 GB 1886.171 的规定。

4.1.32 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.33 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。

4.1.34 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定。

4.1.35 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定。

4.1.36 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.37 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。

4.1.38 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

4.1.39 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

4.1.40 加工用水：应符合 GB5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有方便菜肴应有的色泽	取适量样品置于白色磁盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口，样品经熟制后品其滋味
组织形态	具有方便菜肴应有的组织形态	
气味与滋味	具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

#### 4.3 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
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计) mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 及表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	-	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于牛肉制品类。					

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

产品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.9 致病菌限量

产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.10 农药残留量和兽药残留量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

#### 4.11 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定；按 JJF 1070 规定方法测定。

#### 4.12 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原辅料入库验收

原辅材料、包装材料等入库前应由本公司质量部门检查验收，合格后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

以同一品种的原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一批。抽样数量应满足检

验及留样需要。

### 5.3 检验分类

分出厂检验和型式检验。

### 5.4 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，出厂检验项目为感官要求、净含量。

### 5.5 型式检验

型式检验项目为要求中的全部项目。型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

### 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装塑料袋应符合 GB/T 10004 中食品袋的规定。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，并能保证产品质量不受破损。

### 6.3 运输

运输车辆应清洁卫生、无污染、运输中应避免日晒、雨淋，不应与有毒有害物质混运。运输冷冻食品时应具备低温保藏功能，运输过程要求车厢温度保持-12℃以下。

### 6.4 贮存

6.4.1 常温流通的产品应存放阴凉、通风、干燥、清洁的成品库中。与地面、墙面保持一定距离，与地面距离不低于 10cm，距墙面 15cm，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。冷冻产品应贮存于温度小于或等于-18℃冷库中。

6.4.2 在符合本标准规定的条件下，常温贮存的产品，根据产品不同，保质期分别为 4 个月、6 个

**Q/FDM 0013S-2024**

月、9个月；0℃~4℃保存的产品，根据产品不同，保质期分别为30天、45天、60天、75天、90天；-18℃以下保存的产品，根据产品不同，保质期分别为6个月、12个月。

---

阜新德美客食品有限公司

《豆制品方便菜肴》  
食品安全企业标准  
编制说明

二〇二四年二月二十日

# Q/FDM 0013S-2024《豆制品方便菜肴》食品安全

## 企业标准编制说明

### 一、标准编制的目的及意义

本企业标准是根据《中华人民共和国食品安全法》第三十条“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案”的规定，我公司制定《豆制品方便菜肴》企业标准，作为本公司组织生产和对产品质量进行判断的依据。

### 二、标准编制的依据

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准中的理化指标指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；致病菌限量依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定；感官指标、微生物指标依据 DBS32/005-2021《食品安全地方标准 方便菜肴》制定；食品安全指标铅限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

### 三、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。凡是部注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶(含第1号修改单)
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红(含第1号修改单)
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 20554 海带

GB/T 25166 裙带菜

GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)

GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

GB 28050 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 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

SB/T 10371 鸡精调味料

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 748 绿色食品 豆类蔬菜

NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

LS/T 3106 马铃薯

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定



JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB22/T 1806 速冻甜玉米粒

DBS 32/005 食品安全地方标准 方便菜肴

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标示管理规定》

#### 四、主要技术指标、试验及验证方法的资料

1、感官指标：根据DBS 32/005-2021《食品安全地方标准 方便菜肴》制定，并通过产品实测值确定。

2、理化指标：根据2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，并通过产品实测值确定。

3、微生物指标：根据DBS 32/005-2021《食品安全地方标准 方便菜肴》制定，并通过产品实测值确定。

4、致病菌限量：根据GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，并通过产品实测值确定。

5、本标准的原料要求、加工过程卫生要求、关键工序要求和最终产品指标与采用的国家标准、行业标准或地方标准对应部分的要求持平。

#### 三、企业标准与国家标准/地方标准比较

##### 1、感官要求及理化指标（企业标准与地方/国家标准比较情况）

检验项目		企业标准	国家标准、行业标准、地方标准	参照依据	比照情况
感官指标	色泽	具有方便菜肴应有的色泽。	具有方便菜肴应有的色泽。	DBS 32/005	相符
	组织形态	具有方便菜肴应有的组织形态。	具有方便菜肴应有的组织形态。		相符
	气味与滋味	具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。	具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。		相符
	杂质	无正常视力可见杂质。	无正常视力可见杂质。		相符
理化指标	铅（以Pb计）mg/kg	≤0.19	≤0.2	GB2762	加严项
	镉（以Cd计）mg/kg	≤0.2	≤0.2		相符
	铬（以Cr计）mg/kg	≤1.0	≤1.0		相符

##### 2、微生物指标（企业标准与地方/国家标准比较情况）

企业标准	国家标准、地方标准	比照情况
------	-----------	------

Q/FDM0013S 豆制品方便菜肴					DBS 32/005-2021 食品安全地方标准 方便菜肴					
项目	要求：采样方案 a 及限量				项目	要求：采样方案 a 及限量				
	n	c	m	M		n	c	m	M	
大肠菌群 CFU/g	5	2	10	100	大肠菌群 CFU/g	5	2	10	100	相符

### 3、致病菌限量（企业标准与地方/国家标准比较情况）

企业标准					国家标准、地方标准					比照情况
Q/FDM0013S 豆制品方便菜肴					DBS 32/005-2021 食品安全地方标准 方便菜肴					
项目	要求：采样方案 a 及限量				项目	要求：采样方案 a 及限量				
	n	c	m	M		n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	沙门氏菌	5	0	0	-	相符
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	相符
致泻大肠埃希氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0	-	致泻大肠埃希氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0	-	相符
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	相符

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>b</sup> 仅适用于牛肉制品类。

本企业生产的产品进行以上食品安全项目及指标值实际检测，其中，因对原材料、加工工艺进行严格的定量规定，经过对产品的多次检测，食品安全指标中铅（以Pb计），（mg/kg） $\leq 0.19$  低于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定铅（以Pb计），（mg/kg） $\leq 0.2$ 。因此，设定铅限量为企业标准严于国家标准检验项目。

单位名称：阜新德美客食品有限公司

编制日期：2024年02月20日