

编制说明

本标准的结构和编写规则符合 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行编写。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽等产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）配以辅料及食品添加剂，腌制（或不腌制）后，再经搅拌（或滚揉、斩拌）灌入塑料肠衣等材质容器充填（或成型）、熟制（蒸煮或杀菌）等工艺制作的肉淀粉肠制品。

标准的制定依据如下：

1、感官要求、水分、蛋白质、脂肪、食盐、淀粉的制定是根据本公司多年的实际生产情况及产品的特色制定的；

2、理化指标中铅、总砷、总汞、镉、铬、苯并（a）芘、N-二甲基亚硝胺指标依据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》而确定的；其中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的肉制品为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ；

3、亚硝酸盐指标是根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》确定的；

4、微生物指标中的菌落总数、大肠菌群是根据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品卫生标准》确定；

5、致病菌限量依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定；

本标准在制定过程中查阅了大量的国家强制性标准，结合企业的实际情况制定了本标准。