

# 福建文鑫莲业股份有限公司

## ( Q/FJWX 0002S—2018 )《莲子糊》企业标准编制说明

本标准适用于以大米、莲子为主要原料，加入（或不加入）白砂糖，经配料、混合、制浆、蒸煮、干燥、破碎、包装制成的冲调类食品。为保证消费者利益，规范公司产品生产，特制定本标准作为组织生产和质量控制的依据。本标准各项技术要求制定的依据如下：

一、编写格式依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

### 二、主要原辅材料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

### 三、感官要求

按产品正常应有的色泽、气味滋味、组织形态、冲调性要求进行规定。

### 四、理化指标

水分依据产品的实际特性制定；污染物限量指标依据GB 2762的规定制定，其中理化指标铅、总砷严于国家标准的规定；真菌毒素限量依据GB 2761的规定制定。

项目	指标	制订依据	检验方法
铅(Pb 计)/(mg/kg)	<0.5	GB 2762	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	<0.5	GB 2762	GB 5009.11

### 五、微生物指标

依据 GB 19640 和 GB 29921 制订。

六、净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

七、食品添加剂使用最大限量依据 GB 2760 的规定。

八、试验方法依照国家、地方相关标准的规定执行。

九、检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

十、标准还规定了产品的标签标志、包装、运输、贮存、保质期和召回等要求。

本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。企业法人代表批准发布，并送三明市卫生和计划生育委员会备案正式生效后实施。

福建文鑫莲业股份有限公司

2018年05月10日