

企业标准编制说明

企业名称：辽宁丰瑞天成生物技术有限公司

标准名称：稻米油 Q/LFR 0002S-2022

一、标准制定的目的和意义

本公司生产的稻米油由于目前没有相应的国家食品安全标准，为了更好地保证产品质量，确保食品的安全性，特编制此标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

二、工作概况

本标准依据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 19112《米糠油》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其它要求和指标按产品实测检验数据确定，其中铅含量指标严于食品安全国家标准。

在制定本标准的过程中，根据我公司的产品特色和国家相关质量标准，对生产加工过程、原辅料质量要求、主要技术指标（感官指标、理化指标、微生物指标）作了严格规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原材料标准、试验方法及包装标准全部采用国家有关标准，各项要求及指标均能通过试验进行验证和判定。

本标准符合《食品生产许可证审查细则》中产品质量要求的规定，

也符合我公司生产工艺流程，可作为组织生产和检验的依据。通过标准审定，为本标准编制，使产品更具有市场竞争力，并为上级质量监督部门及相关部门、消费者提供质量监督依据。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况（比照表）

表一：本标准与食品安全相关的指标限量和制订依据

标准项目	企业标准 指标限量	引用标准 指标限量	引用标准名 称
感官要求	根据产品特性制订	根据产品特性制订	根据产品特性制订
豆蔻酸 C _{14:0} (%)	0.4~1.0	0.4~1.0	GB/T 19112—2003 《米糠油》
棕榈酸 C _{16:0} (%)	12~18	12~18	GB/T 19112—2003 《米糠油》
棕榈一烯酸 C _{16:1} (%)	0.2~0.4	0.2~0.4	GB/T 19112—2003 《米糠油》
硬脂酸 C _{18:0} (%)	1.0~3.0	1.0~3.0	GB/T 19112—2003 《米糠油》
油酸 C _{18:1} (%)	40~50	40~50	GB/T 19112—2003 《米糠油》
亚油酸 C _{18:2} (%)	29~42	29~42	GB/T 19112—2003 《米糠油》
亚麻酸 C _{18:3} (%)	0.1~2.9	<1.0	GB/T 19112—2003 《米糠油》
花生酸 C _{20:0} (%) <	1.0	1.0	GB/T 19112—2003 《米糠油》
水分及挥发物 / (%) ≤	0.10	0.10(一级)	GB/T 19112—2003 《米糠油》
不溶性杂质 / (%) ≤	0.05	0.05(一级)	GB/T 19112—2003 《米糠油》
酸价 (KOH) / (mg/g)	3.0	3.0	GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》

≤			
过氧化值 (g /100g) ≤	0.25	0.25	GB2716—2018《植物油》
加热试验 (280℃)	微量析出物, 罗维朋比色; 黄色值不变, 红色值增加小 于 0.4	微量析出物, 罗维朋比色; 黄色值不变, 红色值增加 小于 0.4	GB/T 19112—2003 《米糠油》
含皂量 (%) ≤	0.03	0.03	GB/T 19112—2003 《米糠油》
溶剂残留量 (mg/kg) ≤	20	100	GB/T 19112—2003 《米糠油》
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.1	0.1	GB 2762-2017《食品 安全国家标准 食品 中污染物限量》
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.09	0.1	GB 2762-2017《食品 安全国家标准 食品 中污染物限量
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	10	10	GB 2761-2017《食品 安全国家标准 食品 中真菌毒素限量》
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	10	10	GB 2761-2017《食品 安全国家标准 食品 中真菌毒素限量》

四、适用的食品及分类

植物油

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铅指标严于国家标准 { 国标规定铅 (Pb) / (mg/kg) ≤0.1, 本公司标准规定铅 (Pb) / (mg/kg) ≤0.09}。