

《稻米油》企业标准编制说明

企业名称：辽宁丰禾源油脂科技有限公司

标准名称：《稻米油》（Q/LFHY 0001S-2023）

一、制定标准的目的及意义

为满足市场需求及公司自身的建设与发展，创造更好的经济效益和社会效益，辽宁丰禾源油脂科技有限公司需生产稻米油，根据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准的规定，经检索未见有该产品相适用的国家、行业和本省地方标准可循，特制订本企业标准，作为组织生产加工，产品质量控制和产品质量评价的依据。”

二、制定标准的工作情况

1. 调研、起草过程

为进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标、企标，对现有的生产工艺进行分析，及特征指标、感官要求、理化指标制定依据的讨论。我公司根据相关国家标准，行业标准及顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结可靠数据，制定了辽宁丰禾源《稻米油》（Q/LFHY 0001S-2023）企业标准。本公司食品安全企业标准主要起草人李少楠负责企业标准的指导协调和制定工作。

2. 试验、论证

在制定本公司食品安全企业标准的过程中，对特征指标、感官要求、理化指标、卫生指标做出了相应的规定，本公司所生产的产品能符合本公司食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的制定基本合理。本公司食品安全标准按 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》要求编制，本公司食品安全企业标准尚未采用国际标准或国外标准。

3. 与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

本标准的食品安全指标制定依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，其中污染物苯并(a)芘的指标限量严于国家标准。结合产品自身特点制定技术指标有感官、色泽、水分、相对密度、脂肪酸组成等，这些技术指标与参考标注的对比情况如下：

项目	食品安全参考标准	食品安全标准指标	企业标准指标	比照情况
主要脂肪酸组成：（%）				
豆蔻酸C14:0	/	/	0.1-0.7	结合企业标准及自
棕榈酸C16:0	/	/	14-23	

棕榈一烯酸C16:1	/	/	ND-0.5			身情况制定
硬脂酸C18:0	/	/	0.9-4.0			
油酸C18:1	/	/	37-48			
亚油酸C18:2	/	/	29-42			
亚麻酸C18:3	/	/	0.1-2.9			
花生酸C20:0	/	/	ND-1.0			
相对密度 (d ₂₀ ²⁰)	/	/	0.914-0.925			
性状	/	/	油状液体, 20℃以下允许有半凝固状态出现			结合企业自身情况制定
色泽	/	/	淡黄色至棕黄色			
气、滋味	/	/	具有米糠油应有的气味和滋味, 无异味			
透明度	/	/	20℃以上澄清、透明			
			一级	二级	三级	
水分及挥发物, %	/	/	0.05	0.2	0.2	结合企业自身情况制定
不溶性杂质, %	/	/	0.05	0.05	0.05	
酸价(KOH), mg/g ≤	GB 2716	3	0.5	2.0	3.0	符合标准
过氧化值, g/100g ≤	GB 2716	0.25	0.25	0.25	0.25	与参考依据一致
溶剂残留量, mg/kg	GB 2716	≤20	不得检出 ^a	≤20	≤20	符合标准
总砷(以As计), mg/kg ≤	GB 2762	0.1	0.1			与参考依据一致
铅(以Pb计), mg/kg ≤	GB 2762	0.08	0.08			
苯并(a)芘*, μg/kg ≤	GB 2762	10	9.5			严于参考依据
黄曲霉毒素B1, μg/kg ≤	GB 2761	10	10			与参考依据一致
*苯并(a)芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。						
a检出值小于10mg/kg时, 视为未检出。						

4. 适用的食品及分类

本标准适用于本公司精炼稻米油的生产及分装, 类别为: 脂肪, 油和乳化脂肪制品

5. 企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

本标准中涉及到的食品安全指标有酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、苯并芘、黄曲霉毒素, 其中苯并(a)芘≤9.5μg/kg 的限量严于GB2762食品安全国家标准食中污染物限量中规定的苯并(a)芘≤10.0μg/kg的限量要求。

辽宁丰禾源油脂科技有限公司; 联系人: 李少楠; 电话: 18241631079

