

《水飞蓟籽油》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：《水飞蓟籽油》（Q/LFHY 0002S-2023）

一、制定标准的意义

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灌装水飞蓟籽油，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《水飞蓟籽油》（Q/LFHY 0002S-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《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

我公司的技术指标制定依据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》、国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告(2014年第6号)》，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、不溶性杂质等，这些技术指标与参考标注的对比情况如下：

项目	食品安全参考依据	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:				
油酸C18:1	关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告	≥30	≥30	与参考依据一致
亚油酸C18:2		≥40	≥40	



色泽	/	/	淡黄色	结合企业自身情况制定
气、滋味	/	/	具有水飞蓟油固有的 气味和滋味, 无异味	
透明度	/	/	澄清、透明	
水分及挥发物, %	≤	/	0.1	
不溶性杂质, %	≤	/	0.05	
酸价(KOH), mg/g	≤	GB 2716	3	与参考依据一致
过氧化值, g/100g	≤	GB 2716	0.25	
溶剂残留量 ^a , mg/kg	≤	GB 2716	不得检出	
总砷(以As计), mg/kg	≤	GB 2762	0.1	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	GB 2762	0.08	
苯并(a)芘*, μg/kg	≤	GB 2762	10	严于参考依据
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	GB 2761	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。				

4. 适用的食品及分类

本标准适用于本公司水飞蓟籽油的生产及分装, 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(a)芘、黄曲霉毒素B₁, 其中苯并(a)芘≤9.5μg/kg 的限量严于GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中规定的苯并芘≤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

2023年05月08日

