

企业标准编制说明

企业名称：盘锦兴旺油脂厂

标准名称：稻米油 Q/PXW0001S-2019

一、标准制定的目的和意义

本厂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，对本厂 2016 版《稻米油》进行了修订，以新版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

此次编制依据《食品安全企业标准备案办法》的要求，本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，安全指标依据 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 19112—2003《米糠油》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。其他指标依据产品实测值确定，其中苯并(a)芘指标严于国家标准。

在制定本标准的过程中，根据我厂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，

也符合我厂生产工艺流程，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
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm） ≤	黄 35 红 3.0			黄 35 红 3.0(三级)	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） ≤	一级	二级	三级	实测值	实测值
	0.50	2.0	3.0		
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 4.0			微量析出物，罗维朋比色； 黄色值不变，红色值增加小 于 4.0	GB/T 19112—2003 《米糠油》
含皂量（%） ≤	0.03			0.03(三级)	GB/T 19112—2003 《米糠油》
溶剂残留量（mg/kg） ≤	50			50(三级)	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）	0.1			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)	一级	二级	三级	实测值	实测值
≤	6.0	8.0	8.0		
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0			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

其中苯并(a)芘、黄曲霉毒素 B₁ 指标严于国家标准 { 国标规定苯并(a)芘 ≤ 10μg/kg，本公司标准规定苯并(a)芘 ≤ 6.0μg/kg（一级），8.0μg/kg（二级）；国标规定黄曲霉毒素 B₁ ≤ 10（μg/kg），本公司标准规定黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0（μg/kg）}。