

《小米油》标准编制说明

一、标准编制的目的

本企业为了拓展市场，生产加工《小米油》产品。经检索没有与《小米油》相适应的国家标准、行业标准和地方标准，本企业为了保证食品安全、确保消费者健康，特制定严于食品安全国家标准或者地方标准的《小米油》企业标准，作为组织生产、检验、质量判定、销售的依据。

二、标准编制的依据

依据《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，作为组织生产的依据”和《食品安全法》第三十条：“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准”的规定，本企业特制定《小米油》标准。本标准食品安全指标依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准，质量指标参照GB/T 1535-2017《大豆油》制定，特征指标依据实测值制定。

1、本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

2、在标准的技术要求部分参照和引用了以下相关国家标准。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1535 大豆油

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

GB/T 5524 动植物油脂 扦样

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法

GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定

GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验

GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定

GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定

GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定

GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物的测定 第1部分：乙醚提取法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 11766 小米

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

三、原辅料要求

小米:应符合GB/T 11766 的规定。

生产用水: 应符合GB 5749 的规定。

四、技术指标比较

理化及安全指标与国家标准比较如下:

项 目	企业标准	国家标准	标准依据	相关性比较
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.09	0.1	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	严于国标
总砷（以As计）/（mg/kg）≤	0.1	0.1	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标
酸价（KOH）/（mg/g）≤	3	3	GB 2716 食品安全国家标准 植物油	等同国标
过氧化值/（g/100g）≤	0.25	0.25	GB 2716 食品安全国家标准 植物油	等同国标
苯并（a）芘/（μg /kg）≤	10	10	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）≤	10	10	GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	等同国标
油溶剂残留/（mg/kg）	不得检出	压榨法、离心分离法: 不得检出	GB 2716 食品安全国家标准 植物油	等同国标

五、加工过程

应符合 GB 14881、GB 8955 的规定。

六、净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

七、标准加严意义

由于铅是重要的有毒重金属之一，在人体内具有蓄积性，在人体的半衰期为14年，铅的长期低浓度暴露可影响心血管、中枢神经等系统发育。胎儿和婴幼儿对铅敏感，铅对儿童智力的损害受到广泛关注。为了确保消费者健康、保证食品安全，铅指标严于国家标准要求。

八、标准的公示和完善

由于编者水平有限，难免会有不足之处，将在今后不断地提高产品质量，提高标准水平。本企业标准在卫生计生行政部门提供的网站平台上向社会公示，广泛征求意见。公示期结束后，企业可根据公示反馈意见进行完善。

本企业依据权威的检验报告，产品质量能够达到本标准的规定要求，企业也具有实施本标准的条件和措施，能够满足指导和组织批量生产的需求。

建平王老汉粮食加工有限公司

2023年1月25日