

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆创锦中润粮油集团有限公司			
注册地址		新疆可克达拉市漳河东路 127 号工业园综合服务中心三楼 320 室			
法定代表人/负责人		姜鲁林	联系电话	13779798833	
企业备案事项联系人		于华	联系电话	13779508356	
企业标准名称		菜籽油	企业标准编号	Q/XJCJR 0001S-2025	
适用的食品类别与代码		02. 01. 01. 01 植物油			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅	GB2762	≤0.08mg/kg	≤0.07mg/kg
	其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字： <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-left: 20px;">   </div>					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	菜籽油	标准主要起草人	张杰、朱华凤、于华
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据 GB2716 《食品安全国家标准 植物油》质量要求编写了本标准，产品经过验证后报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标· 限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料(主料、配料和使用的食品添加剂):油菜籽：选符合 GB/T11762, GB2762 和 GB2763 规定。 生产用水符合 GB5749 《生活饮用水卫生标准》。</p> <p>2、生产工艺：以油菜籽为原料，经筛选、投料、软化、加热调节、萃取、脱胶、脱杂、脱臭、包装制成菜籽油。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求等：感官指标、酸价、过氧化值、溶剂残留量依据 GB 2716 《食品安全国家标准植物油》，铅、总砷、苯并(a)芘依据 GB 2762 《食品安全国家标准食品中污染物限量》，黄曲霉毒素 B1 依据 GB 2761 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》。水分及挥发物、不溶性杂质、加热试验、相对密度、棕榈酸、十七烷酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸、花生酸、花生一烯酸、芥酸，依据 GB/T1536 《菜籽油》。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>检验方法：相对密度按 GB/T5526 执行；脂肪酸组成按 GB5009.168 执行；气味、滋味按 GB/T5525 执行；色泽按 GB/T5009.37 执行；水分及挥发物按 GB5009.263 执行；不溶性杂质含量按 GB/T15688 执行；酸价按 GB5009.229 执行；过氧化值按 GB5009.227 执行。净含量按 JJF1070 规定执行。 产品按照本标准规定的方法验证后，符合本企业标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；</p>			



1、参照《GB2716 食品安全国家标准植物油》制定：酸价 (KOH) $\leq 3.0\text{mg/g}$, 过氧化值 $\leq 0.25\text{g/100g}$, 溶剂残留量, $\leq 20\text{mg/kg}$ 。

2、参照 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定：铅 $\leq 0.07\text{mg/g}$, 总砷 $\leq 0.1\text{mg/g}$, 苯并[a]芘 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

3、参照 GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B1 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，制定更严格的重金属残留，保证消费者的食用安全。国标中铅 $\leq 0.08\text{mg/kg}$, 本标准制定铅 $\leq 0.07\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

