食品安全企业标准编制说明

单位名称	内蒙古科沁万佳食品有限公司	单位地址	内蒙古自治区兴安盟乌兰浩特市工业经济开发区中央大路 11 号
标准名称	香辛料调味食用植物油	标准主要起草人	单国林、张振宇

工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）

该产品为以食用植物油为主要原料，添加辣椒、藤椒、洋葱、葱、蒜、高良姜、草果、砂仁、圆叶当归、芹菜、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、欧芹、荜拨、胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、姜中的几种，经选料、清理、配料、混合、炒制、熬制、过滤、灌装等工艺加工制成的香辛料调味食用植物油。为组织生产和产品检验的需要制定本企业标准。

标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

1、本标准“感官要求”主要依据产品特性制定。

2、“理化指标”主要参考 NY/T 2111《绿色食品 调味油》、GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》制定。

3、污染物限量依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并结合产品检验结果制定。

4、真菌毒素限量执行GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规和强制性标准，其中污染物限量指标“铅”严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。在实施过程中如遇与国家法律、法规和强制性标准相抵触之处，自动废止本标准中相抵触部分，以国家标准为准。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准不低于国家（行业、地方）推荐性标准。