

# 《供深食品 葡萄籽油》团体标准编制说明

## 一、 标准制定的必要性和意义

葡萄籽油基础油质地非常好，几乎是无色透明的，很容易被皮肤吸收。它有着温和的收敛性质，可以帮助绷紧和护理皮肤。对于治疗痤疮和其他的皮肤疾病有帮助。它富含亚油酸，是一种必需脂肪酸，对皮肤和细胞膜非常重要。葡萄籽油具有再生和再建功效，对皮肤有很强的保湿作用。深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 葡萄籽油》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 葡萄籽油》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本标准明确了供深食品葡萄籽油应满足的安全指标和质量指标，对提升供深食品的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

《供深食品 葡萄籽油》由深圳市标准技术研究院、深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心、华测检测认证集团股份有限公司、深圳市农产品质量安全检验检测中心经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于2019年9月联合发布实施。现由于GB 2763-2019等食品安全国家标准及相关公告的发布实施，对葡萄籽油有了更严格的要求，按照《深圳市团体标准管理办法》和《深圳市标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《供深食品 葡萄籽油》进行复审并立项修订，以解决现行标准农残指标数据更新的问题，提高标准的科学性、适用性和协调性。

## 二、 任务来源及工作简况

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。

建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。

根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

标准编制组认真学习了国家的相关法律法规及标准编写的原则，经指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论，确定了标准修订的范围、技术要求等主要内容，现形成《供深食品 葡萄籽油》征求意见稿进行社会意见征集。

## 三、 标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按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》的规定起草。

《供深食品 葡萄籽油》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴“供港标准”，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

## 四、 与我国有关法律法规和标准的关系

### （一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

### （二） 与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准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 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》等要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。

### （三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用推荐性食品安全国家标准 GB/T 22478《葡萄籽油》中相关内容。

### （四） 与香港食物规例的关系

通过比对食品安全国家标准和香港《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章），采用香港规例较严或独有的食品安全技术指标。

## 五、 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB/T 22478《葡萄籽油》	全部采纳	
4.1	特征要求	GB/T 22478《葡萄籽油》	全部采纳	
4.2	质量要求	GB/T 22478《葡萄籽油》	全部采纳	
4.3.1	污染物限量	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	全部采纳	经指标比对，按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关要求，不采用香港规例要求。
4.3.2	真菌毒素限量	GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	全部采纳	按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求执行。
4.3.3	农药残留限量	《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）	全部采纳	按 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》相关要求，采用香港规例指标 1 项。
4.3.4	食品添加剂使用量	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	全部采纳	按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行，因我国食品添加剂使用为目录制，不采纳香港独有指标。
5	检验方法	—	—	与深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心、华测检测认证集团股份有限公司、深圳市农产品质量安全检验检测中心研讨，推荐采用文中所列方法进行检验。

## 六、 标准的主要修改情况

### （一） 食品添加剂使用量

增加了迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等食品添加剂最大使用量。

## 七、 重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

## 八、 贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

本文件于 2020 年 7 月 10 日起进行社会公开征求意见，为期 30 天。

## 九、 其它应予说明的事项

本标准为第五批供深食品标准，旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。