

《供深食品 杏仁油》团体标准 编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

近年来，杏仁的营养及保健价值越来越受到人们的重视，我国特有的珍贵果树资源—仁用杏的种植得到了较快的发展，成为世界上唯一的甜杏仁和苦杏仁生产国和出口国。据统计，我国仁用杏的栽培面积约 2.5 万 hm^2 ，杏仁产量近 2 万吨，出口量约为 2000 吨。杏仁的脂肪含量为 56.2%~61.5%，以其为原料加工的杏仁油，作为高级润滑油，可用于航空和精密仪器的润滑和防锈，也是高级油漆涂料、化妆品及优质香皂的重要原料，还可提取香精和维生素。

杏仁油是一种具有特殊香味的高档植物油，微黄透明，味道清香，近年逐步受到消费者的喜爱。由于杏仁有南杏(甜杏仁)、北杏(苦杏仁)之别，故尚有甜杏仁油。杏仁油富含蛋白质、不饱和脂肪酸、维生素、无机盐、膳食纤维及人体所需的微量元素，具有润肺、健胃、补充体力的作用，其苦杏仁甙更是天然的抗癌活性物质。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 杏仁油》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 杏仁油》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，本标准明确了“圳品”杏仁油应满足的技术指标，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。

二、 任务来源及工作简况

（一）任务来源

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。截至目前，已累计发布供深食品标准537项，作为主要技术支撑评价上市1235个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，市市场监督管理局开展了2023年度《圳品工程-供深食品标准体系建设和“圳品”评价监督推广项目》，推进供深食品团体标准制修订，

加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

（二）起草过程

1、立项阶段

本文件于 2023 年 5 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

2、起草阶段

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、农药残留等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成征求意见稿进行公开意见征集。

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 杏仁油》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 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 2716《食品安全国家标准 植物油》的要求，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国家标准GB/T 41386—2022《杏仁油》中的相关要求。

（四） 与香港食物规例、澳门行政法规、国际食品法典标准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）以及中国澳门《食品中重金属污染最高限量》（第 23/2018 号行政法

规），国际食品法典委员会的《特定植物油标准》（CXS 210-1999）、《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）、《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）、农药数据库，采用香港规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准中较严或独有的食品安全技术指标。

五、 主要技术内容及采纳情况

（一）术语和定义

本文件直接引用了GB/T 41386—2022《杏仁油》中的相关术语和定义，为了便于申报企业、评价人员等相关方使用，重复列出了“杏仁油”的术语和定义。

（二）技术要求

1. 原料要求

杏仁应符合相关食品标准要求。

2. 基本组成和主要物理参数、质量要求

参考和引用了GB/T 41386—2022《杏仁油》中的相关要求。

3. 安全要求

直接引用T/SZS 1610《供深食品 食用植物油质量安全基础要求》中的相关要求。

（三）检测方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

（四） 检验规则

参考和引用了 GB/T 41386—2022《杏仁油》中的相关要求。

（五） 标签和标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。除此之外，参考和引用了 GB/T 41386—2022《杏仁油》中关于产品名称等相关要求，以维护消费者的知情权和选择权。

（六） 包装、运输、储存和运输

参考和引用了 GB/T 41386—2022《杏仁油》中的相关要求。

六、 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。

七、 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。

八、 其它应予说明的事项

本文件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。