

团 体 标 准

《花生油生产流程规范》
(征求意见稿) 编制说明

标准编制小组

2021 年 12 月

一、工作简况

1、任务来源

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定（试行）》相关规定，全国城市工业品贸易中心联合会决定立项并联合相关单位共同制定《花生油生产流程规范》团体标准。于 2019 年 12 月 20 日，全国城市工业品贸易中心联合会发布《花生油生产流程规范》团体标准立项通知，正式立项。

2、起草工作组信息

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：青岛品品好粮油集团有限公司、×××

本文件主要起草人：×××、×××、×××

3、标准编制过程（起草阶段）

根据任务要求，于 2020 年 6 月组织开展起草工作，成立《花生油生产流程规范》团体标准起草工作组。起草组在资料整理和企业调研的基础上，确定安全规范指标体系，并依据企业现状确定指标参数，进行标准主要技术内容的编写。

标准起草工作组成员认真学习了 GB/T 1.1 等文件，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究，并在

现有标准化文件和科研成果等相关资料进行收集整理的基礎上，收集、整理國內外相關技術資料，對比國內相關產品標準，確定工作思路和重點關注問題。同時，起草工作組制定了標準編制工作計劃、編寫大綱，明確任務分工及各階段進度時間。

標準起草工作組經過技術調研、諮詢，收集、消化有關資料，於 2021 年 12 月 15 日編寫完成了團體標準《花生油生產流程規範》草案。隨後，經研究討論，形成征求意见稿，公開征求意见。

二、編制原則和主要內容

1、編制原則

在標準制定過程中，標準起草工作組按照 GB/T 1.1-2020 給出的規則編寫，主要遵循以下原則：

- （1）協調性：保證標準與本標委會的標準體系協調一致，與國內現行相關標準協調一致，與國內現行國家標準、行業標準協調一致。
- （2）適用性：結合產品生產企業管理實踐和產品的主要環境影響，提出對企業產品的具體指標要求。

2、主要內容及說明

本文件規定了花生油生產流程規範的術語和定義、基本要求、生產流程、檢驗方法、結果研判、貯存。

本文件適用於花生油的生產和加工。

三、標準中如果涉及專利，應有明確的知識產權說明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本文件主要参考了以下标准或文件：

GB/T 1534-2017 花生油

GB/T 5009.1-2003 食品卫生检验方法 理化部分 总则

GB/T 5009.37-2003 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 8955-2016 食品安全国家标准 食用植物油及其制品
生产卫生规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生
规范

GB 16798-1997 食品机械安全卫生

GB/T 17374-2008 食用植物油销售包装

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，
没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、贯彻标准的要求和措施建议

标准发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐此标
准。

八、其他应予说明的事项

无。

团体标准起草工作组

2021 年 12 月 24 日