

泉州市粮食行业协会文件

泉粮协〔2021〕18号

泉州市粮食行业协会转发 福建省粮食行业协会《关于开展2021年“福建好粮 油”产品遴选工作的通知》

各会员单位：

现将福建省粮食行业协会《关于开展2021年“福建好粮油”产品遴选工作的通知》（闽粮协〔2021〕13号）转发给你们，请根据文件精神和要求，认真编制“福建好粮油”产品遴选申报材料，并于8月20日前将申报材料一式叁份报送至市粮食行业协会（电子版一并发至协会邮箱），以便汇总审核上报省粮食行业协会。

市粮食行业协会电话/传真：22376571，邮箱：
xh22376571@163.com，地址：泉州市鲤城区花巷新路埕1号。



(以下内容空白)

抄送：泉州市发展和改革委员会、各县（区、市）粮储行政
管理部门

泉州市粮食行业协会秘书处

2021年7月19日印发

福建省粮食行业协会文件

闽粮协〔2021〕13号

福建省粮食行业协会关于开展 2021 年 “福建好粮油”产品遴选工作的通知

各设区市粮食行业协会：

根据《福建省粮食和物资储备局关于开展“福建好粮油”产品遴选工作的通知》（闽粮规〔2020〕119号）和《“福建好粮油”产品遴选及管理办法（试行）》文件要求，“福建好粮油”实行一年评审一次的规定，决定组织开展2021年度“福建好粮油”产品遴选工作。现将有关事宜通知如下：

一、遴选范围

本年度遴选范围包括大米、小麦粉、挂面、食用植物油四类成品粮油。

二、申报条件

参选产品及其生产企业需要同时满足以下条件：

（一）在福建省行政区域内，具备独立法人资格，企业正式投产三年及以上，依法取得营业执照和食品生产许可证。

(二) 企业已建立比较完整的质量管理体系。对取得 ISO9000、ISO22000 或 HACCP 管理体系认证企业的产品优先予以支持。

(三) 在福建省内注册商标一年及以上，注册商标有效，注册范围涵盖申报产品。

(四) 优先支持“中国好粮油”示范企业、省级及以上农业(粮油)产业化龙头企业、省级及以上“放心粮油”示范企业。

(五) 参选产品主要原料产地必须为中国境内。

(六) 参选企业已纳入国家粮油统计信息范围，并按时向各级粮食行政管理部门报送粮油统计报告。

(七) 参选企业为省粮食行业协会会员单位，尚未入会的企业可在提交申报材料前办理入会手续。

(八) 参选企业必须建立粮食质量追溯体系。

(九) 申报产品必须严格按照“福建好粮油”产品标准进行项目检测，检测项目不得缺项漏项，检验报告须由具备检验检测机构资质认定(CMA)资格的粮油检验机构出具的检验报告。

三、申报材料及报送要求

(一) “福建好粮油”产品由企业自愿申报，按属地原则由各设区市粮食行业协会初核把关。

(二) “福建好粮油”产品遴选申报材料按《“福建好粮油”产品遴选及管理办法(试行)》(见附件1)要求编制，并编制

目录与页码，装订成册，一式两份。

(三) 同一企业申报多个产品的，每一个产品需单独编制一套完整的申报材料。

(四) 申报材料需提交纸质版和电子版(PDF格式1份)，纸质版和电子版必须一致。

(五) 申报材料于2021年8月25日前报送我会。

四、遴选程序

(一) 组织申报。各市区市粮食行业协会组织辖区内符合条件的企业产品申报并进行初审。

(二) 组织评审。组织成立评审专家组，对申报产品进行抽检，对产品申报材料进行审核、现场复核考察和抽检结果进行综合评定并给出评审意见，确认入选“福建好粮油”产品名单。

(三) 产品公示。入选“福建好粮油”产品名单在省粮食和物资储备局网站进行公示，公示期不少于5个工作日。经公示无异议的，由省粮食行业协会授予“福建好粮油”产品称号，并择优向中国粮油学会推荐申报“中国好粮油”产品。

“福建好粮油”产品遴选工作是我省实施优质粮食工程的重要部分，既是粮食安全省长责任制考核的内容，也是满足人民群众美好生活需求的一项具体工作。请各设区市粮食行业协会加大宣传力度，积极动员组织企业申报，并做好初核把关。

联系人：刘湘竹 颜楹

联系电话：0591-87555794

收件邮箱：6611394@qq.com

- 附件：1. “福建好粮油”产品遴选及管理办法（试行）
2. “福建好粮油”产品申报材料
3. “福建好粮油”产品申报书



附件 1

“福建好粮油”产品遴选及管理办法（试行）

第一章 总则

第一条 根据《国家粮食和物资储备办公室关于开展省级“好粮油”产品遴选工作的通知》（国粮办规〔2020〕175号）通知要求，切实做好“福建好粮油”产品遴选及管理工作，保证“福建好粮油”产品质量和信用，结合本省情况制定本办法。

第二条 本办法所指“福建好粮油”产品，是指符合“福建好粮油”条件标准，且有地域特色、有品牌影响力、消费者认同度高的产品。

第三条 “福建好粮油”产品遴选由企业自愿申报、设区市协会推荐、经产品质量抽检、专家评审、实地复核等方式进行。遵循公平、公正、公开原则，实行动态管理。

第四条 福建省粮食行业协会负责“福建好粮油”产品申报受理、组织评审和管理等工作。福建省粮油质量监测所提供的技术支持，协助制定“福建好粮油”产品遴选执行标准等工作。

第二章 申报范围和条件

第五条 申报范围：大米、小麦粉、挂面、食用植物油。

第六条 申报条件

(一) 在福建省行政区域内，具备独立法人资格，企业正式投产三年及以上，依法取得营业执照和食品生产许可证。

(二) 企业已建立比较完整的质量管理体系。对取得 ISO9000、ISO22000 或 HACCP 管理体系认证企业的产品优先予以支持。

(三) 在福建省内注册商标一年及以上，注册商标有效、注册范围涵盖申报产品。

(四) 优先支持“中国好粮油”示范企业、省级及以上农业(粮油)产业化龙头企业、省级及以上“放心粮油”示范企业。

(五) 申报产品主要原料产地必须为中国境内。

(六) 申报企业已纳入国家粮油统计信息范围，并按时向各级粮食行政管理部门报送粮油统计报告。

(七) 申报企业为省粮食行业协会会员单位，尚未入会的企业可在提交申报材料前办理入会手续。

(八) 申报企业必须建立粮食质量追溯体系。

第七条 否决条件

(一) 近三年来有下列行为之一的企业，不予申报：

1. 使用国（境）外商标的；
2. 近三年内，申报产品因产品质量问题曾被行政处罚的；
3. 近三年内发生质量、安全事故，环境污染事件，或者有重大质量投诉，经查证属实的；

4. 被有关部门列入失信惩戒名单的；
5. 企业存在其他严重违反国家有关法律法规行为的。

（二）组织评审中有下列之一的，不予评选：

1. 质量抽检不合格的；
2. 现场评审不合格的。

第八条 申报办法

申报和遴选按“一品一报”方式进行，申报材料要求一式两份。申报企业按要求填写“福建好粮油”产品申报书。

（一）产品申报书应包括：

1. 企业及产品简介（企业注册时间、发展战略、企业现状及下一阶段规划等；申报产品的品牌、质量、原料、产地、特点等）；
2. 申报企业承诺书；
3. 企业基本情况表；
4. 申报产品信息表；
5. 由所在地市级粮食行业协会签署的推荐意见表。

（二）其他需要随申报书提供的材料均为复印件（材料清单详见附件1）。

第三章 遴选内容

第九条 遴选内容

(一) 原料好。 申报产品必须是国产的优质品种和原料加工而成，符合“福建好粮油”标准，优先支持原料出自福建省内的产品。

(二) 品牌好。 商标注册一年及以上，积极开展品牌营销，产品在省内外有较好的信誉度。

(三) 质量好。 建立和完善严格的质量管理体系及内控制度，严格工艺流程和质量检测，产品指标优于国家质量标准和卫生标准。

(四) 管理好。 建立和完善企业管理制度、安全生产制度和诚信经营制度；工艺合理，设备先进，设施完善；厂容厂貌干净整洁，符合食品加工卫生要求；严格执行产品召回规定，搞好售后服务。

第四章 产品遴选程序

第十条 组织申报。 各设区市粮食行业协会组织辖区内符合条件的企业产品申报并进行初审，对申报产品的真实性和可靠性进行把关，要注重产品品质、地域文化和传统特色，进行实地考察，对企业原料保障、收储、加工各环节执行标准和规程、各环节作业记录、执行相关标准规范等情况进行审核，提出推荐意见，对企业信誉和申报产品负责。对于审核工作把关不严格的设区市，不受理该批次推荐的所有产品。

第十一条 组织评审。 组织成立评审专家组，对申报产品进行抽检，对审核产品申报材料、现场复核考察和抽检结果进

行综合评定并给出评审意见，确定入选“福建好粮油”产品名单。

第十二条 产品公示。入选“福建好粮油”产品名单在省粮食和物资储备局网站进行公示，公示期不少于5个工作日。经公示无异议的，由省粮食行业协会授予“福建好粮油”产品称号，并择优向中国粮油学会推荐申报“中国好粮油”产品。

第五章 产品管理

第十三条 “福建好粮油”产品每年组织评审一次，有效期为三年。

第十四条 “福建好粮油”产品实行动态管理，有效期内对产品质量进行重点抽检。

第十五条 有下列行为之一的，撤销“福建好粮油”产品称号，收回证书，该企业两年内不得再次申报，并进行公布。

- (一) 有弄虚作假行为的；
- (二) 产品质量抽检不合格的；
- (三) 企业发生产品质量问题和安全生产事故的；
- (四) 生产经营出现问题，不能履行企业责任的；
- (五) 不按规定使用标识的；
- (五) 有违法违规行为。

第六章 标识管理

第十六条 “福建好粮油”标识由省粮食行业协会负责设计、发布，由企业制作，制作工艺企业自行选择，费用自理。

第十七条 评定为“福建好粮油”产品的企业在有效期内可在包装、随附文件（如说明书、合格证等）、电子信息平台、广告宣传中使用或展示“福建好粮油”标识和证书。

第十八条 省粮食行业协会对“福建好粮油”标识的使用实施监督管理。

第七章 附则

第十九条 本办法由省粮食行业协会负责解释。

第二十条 本办法自发布之日起实施。

附件 2

“福建好粮油”产品申报材料

申报应提交下列材料（除第 1 项为原件，其余均为复印件），提交材料均一式两份：

- (一) “福建好粮油”产品申报书及申报表
- (二) 企业营业执照、法人代表身份证
- (三) 食品生产许可证或食品经营许可证
- (四) 企业基本户开户银行出具的申报企业信用等级证明或上年流水情况
- (五) 商标注册证书
- (六) 申报产品简介及包装清晰图片（包括正面、反面）、品牌 LOGO 清晰图片
- (七) ISO9000 或 ISO22000 或 HACCP 管理体系认证证书、产地（生产基地、订单合同等）、绿色食品及相关荣誉获奖证书复印件等
- (八) 须有具备检验检测机构资质认定（CMA）资格的粮油检验机构出具的检验报告（检测品种为申报产品；检测项目按：“福建好粮油”产品标准执行）

附件 2

“福建好粮油”产品申报书

申报企业: _____(盖章)

法人代表: _____

所属设区市(区): _____

申报日期: _____

企业简介（500~1000 字）

为维护“福建好粮油”遴选工作的正常秩序，保证遴选工作的科学、公正、公平、公开，企业法定代表人承诺：

一、本企业保证所报送的各项材料及相关信息真实、准确、合法。

二、本企业保证严格执行国家法律、法规及相关质量标准、卫生标准，确保产品（商品）质量合格、卫生安全，切实维护消费者利益。

三、本企业近3年内没有发生质量、安全事故，环境污染事件，以及没有受到重大质量投诉。

企业名称（盖章）

法定代表人签字：

年 月 日

一、企业基本情况

企 业 信 息	企 业 名 称						
	注 册 地 址				企 业 代 码		
	通 讯 地 址 及 邮 编				企 业 网 址		
	法 人 代 表	姓 名	性 别	年 龄	电 话	电子邮箱	
	联 系 人	姓 名	性 别	固 话	手 机	传 真	电子邮箱
	企 业 信 用 等 级			年 加 工 能 力	吨		
	年 销 售 量	吨		网 上 销 售 量	吨		
	年 销 售 额	万 元		网 上 销 售 额	万 元		
年 总 产 值	万 元		主 营 业 务 收 入	万 元			
利 润 总 额	万 元		资 产 负 债 率	%			
品 牌 名 称			商 标 类 型 ¹				
主 营 产 品	大米 ● 小麦粉 ● 挂面 ● 食用植物油 ●		生 产 过 程				
			管 理 认 证 ²				
申 报 产 品 基 本 情 况	产 品 名 称			年 申 报 加 工 量 (吨)			
	产品包装正面照 片	(按 照 规 定 格 式 单 独 提 供)			品 牌		
	包 装 规 格			网 络 销 售 网 址			
	物 流 配 送 方 式						

注 1：驰名商标、著名商标、知名商标、中华老字号、商标。

注 2：ISO9001 质量管理体系、危害分析与临界控制点认证(HACCP)、卫生标准操作规范认

证（SSOP）、良好生产规范认证（GMP）、中国良好农业规范认证（China GAP）、其他或者没有认证（具体注明）。

二、申报产品信息

（一）大米

项目	申报信息	要求	备注 ¹
1. 基本信息			
产品名称		符合 GB 7718 要求	标签标识
原料品种名称		/	
质量等级		符合 GB 7718 要求	标签标识
执行标准		符合 GB 7718 要求	标签标识
净含量		符合 GB 7718 要求	标签标识
原料产地		/	
原料收获时间		/	
生产日期		符合 GB 7718 要求	标签标识
碾米日期		/	
保质期		符合 GB 7718 要求	标签标识
贮存条件		符合 GB 7718 要求	标签标识
食品生产许可证号		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产企业		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产地址		符合 GB 7718 要求	标签标识
联系电话		符合 GB 7718 要求	标签标识
最佳食味期限及贮存条件		/	
2. 品质指标			

项目	申报信息	要求	备注 ¹
色泽		正常	
气味		正常	
水分含量/ (%)		梗米≤15.5, 粳米≤14.5	
不完善粒含量/ (%)		≤2.0	
杂质含量/ (%)		≤0.1	
黄粒米含量/ (%)		≤0.1	
互混/ (%)		≤0	
食味值/ (分)		≥80	
碎米总量/ (%)		梗米≤7.5, 粳米≤15.0	
小碎米/ (%)		梗米≤0.5, 粳米≤1.0	

3. 安全指标

黄曲霉毒素 B1/ (ug/kg)		≤7	
铅/ (mg/kg)		≤0.14	
镉/ (mg/kg)		≤0.14	
汞/ (mg/kg)		≤0.014	
无机砷/ (mg/kg)		≤0.14	
铬/ (mg/kg)		≤0.7	
稻丰散/ (mg/kg)		≤0.035	
敌癌磷/ (mg/kg)		≤0.07	
甲基毒死蜱/ (mg/kg)		≤3.5	
甲基嘧啶磷/ (mg/kg)		≤0.7	
马拉硫磷/ (mg/kg)		≤0.07	
其他 ²		按 GB 2715 限值的 0.7 倍进	

项目	申报信息	要求	备注 ¹
		行评价	
4. 过程控制信息			
原料产地环境			
环境空气质量		符合 LS/T 1218 二级（含）及以上	
土壤环境质量		符合 LS/T 1218 二级（含）及以上	
农田灌溉用水		符合 LS/T 1218 水作和旱作的水质要求	
原料生产			
原料品种、产地及在产品中的占比		符合 LS/T 1218, XX 品种，XX 县（农场），XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		符合 LS/T 1218, 推荐不低于施肥总量的 50%	
收获年份		符合 LS/T 3247, 具体到年	
收获水分		符合 LS/T 1218, 稻谷推荐 20%-25%	
干燥方式		符合 LS/T 1218, 受热温度不高于 35℃, 一次降水幅度不超过 3.0%, 裂纹粒增加值不超过 3.0%	可选项为： 自然晾晒、 机械烘干； 若为“机械 烘干”选项， 列出工艺参

项目	申报信息	要求	备注 ¹
			数及烘干结果
储存地点、条件及数量		符合 LS/T 1218, XX 县, XX 粮库(企业), 常温、低温、准低温储存, XX 吨	
虫霉防控记录		符合 LS/T 1218, XX 时间采用 XX 方式熏蒸或防虫等	
生产管理信息			
管理制度		符合 LS/T 1218, 按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》(食药总局 16 号令)等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
产品储运信息			
包装及储存方式		符合 LS/T 1218, 注明包装方式及常温、低温或准低温和温度范围	
<p>注 1: 备注中“标签标识”是指必须在产品的标签中标识的项目。下同。</p> <p>注 2: 种植、储存、生产过程中若使用农药、药剂、添加剂应申报, 并对该指标进行检测申报结果, 下同。</p>			

(二) 小麦粉

项目	申报信息	要求	备注 ¹
1. 基本信息			
产品名称		符合 GB 7718 要求	标签标识
原料品种名称		/	
质量等级		符合 GB 7718 要求	标签标识
执行标准		符合 GB 7718 要求	标签标识
净含量		符合 GB 7718 要求	标签标识
原料产地		/	
原料收获时间		/	
生产日期		符合 GB 7718 要求	标签标识
制粉日期		/	
保质期		符合 GB 7718 要求	标签标识
贮存条件		符合 GB 7718 要求	标签标识
食品生产许可证号		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产企业		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产地址		符合 GB 7718 要求	标签标识
联系电话		符合 GB 7718 要求	标签标识
最佳食味期限及贮存条件		/	
2. 品质指标			
色泽		正常	
气味		正常	
水分 / (%)		≤14.5	
灰分 / (%)		声称指标	

项目	申报信息	要求	备注 ¹
含砂量/ (%)		≤0.01	
磁性金属物/ (g/kg)		≤0.002	
降落数值/ (s)		≥200	
湿面筋含量/ (%)		优质强筋小麦粉: ≥30 优质中筋小麦粉: ≥26 优质低筋小麦粉: ≤25	
粉质稳定时间/ (min)		声称指标, 针对优质强筋 和优质中筋小麦粉	
最大拉伸阻力/ (EU)		声称指标, 针对优质强筋 和优质中筋小麦粉	
吹泡 P 值/ (mm H ₂ O)		声称指标, 针对优质低筋 小麦粉	

3. 安全指标

黄曲霉毒素 B1/ (μg/kg)		≤3.5	
铅/ (mg/kg)		≤0.14	
镉/ (mg/kg)		≤0.07	
汞/ (mg/kg)		≤0.014	
总砷/ mg/kg)		≤0.35	
铬/ (mg/kg)		≤0.7	
甲基嘧啶磷/ (mg/kg)		≤1.4	
杀螟硫磷/ (mg/kg)		≤0.7	
过氧化苯甲酰		不得检出	
溴酸盐		不得检出	

项目	申报信息	要求	备注 ¹
其他 ²		按 GB 2715 限值的 0.7 倍进行评价	
4. 过程控制信息			
原料产地环境			
环境空气质量		符合 LS/T 1218 二级(含)及以上	
土壤环境质量		符合 LS/T 1218 二级(含)及以上	
农田灌溉用水		符合 LS/T 1218 水作和旱作的水质要求	
原料生产			
原料品种、产地及在产品中的占比		符合 LS/T 1218, XX 品种, XX 县(农场), XX%	
有机肥和微生物肥施用量比例		符合 LS/T 1218, 推荐不高于施肥总量的 50%	
收获年份		符合 LS/T 3248, 具体到年	
收获水分		符合 LS/T 1218, 小麦推荐≤22%	
干燥方式		符合 LS/T 1218, 受热温度不高于 45℃	可选项为: 自然凉晒; 机械烘干; 若为“机械

项目	申报信息	要求	备注 ¹
			烘干”选项，列出工艺参数及烘干结果
储存地点、条件及数量		符合 LS/T 1218, XX 县, XX 粮库（企业），常温、低温、准低温储存, XX 吨	
虫霉防控记录		符合 LS/T 1218, XX 时间采用 XX 方式熏蒸或防虫等	
生产管理信息			
管理制度		符合 LS/T 1218, 按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产许可管理办法》（食药总局 16 号令）等建立相关加工管理制度或指标控制体系	
产品储运信息			
包装及储存方式		符合 LS/T 1218, 注明包装方式及常温、低温或准低温和温度范围	

(三) 挂面

项目	申报信息	要求	备注 ¹
1. 基本信息			
产品名称		符合 GB 7718 要求	标签标识
配料名称及占比		符合 GB 7718 要求	标签标识
食品添加剂		符合 GB 7718 要求	标签标识
执行标准		符合 GB 7718 要求	标签标识
净含量		符合 GB 7718 要求	标签标识
原料产地		/	
生产日期		符合 GB 7718 要求	标签标识
保质期		符合 GB 7718 要求	标签标识
贮存条件		符合 GB 7718 要求	标签标识
食品生产许可证号		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产企业		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产地址		符合 GB 7718 要求	标签标识
联系电话		符合 GB 7718 要求	标签标识
2. 品质指标			
色泽		均匀一致	
口感		煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质		无肉眼可见异物	
水分/ (%)		≤14.5	
酸度/ (mL/10g)		≤3.0	
自然断条率/ (%)		挂面≤3 多谷物挂面≤8	

项目	申报信息	要求	备注 ¹
熟断条率/ (%)		≤5	
烹调损失率/ (%)		挂面≤8 多谷物挂面≤15	
3. 安全指标			
黄曲霉毒素 B1 / (ug/kg)		≤3.5	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (ug/kg)		≤700	
铅 / (mg/kg)		≤0.14	
镉 / (mg/kg)		≤0.07	
汞 / (mg/kg)		≤0.014	
总砷 / mg/kg)		≤0.35	
其他 ²		按食品安全国家标准限值的 0.7 倍进行评价	
5. 过程控制信息			
原料小麦粉			
小麦品种名称		符合 LS/T 1218 要求	
原料小麦产地		符合 LS/T 1218 要求	
制粉时间		符合 LS/T 1218 要求	
其他原料			
原料名称		符合 LS/T 1218 要求	
原料产地		符合 LS/T 1218 要求	
生产管理信息			
管理制度		符合 LS/T 1218 要求，按照 GB/T 26433、GB/T 26630、	

项目	申报信息	要求	备注 ¹
		《食品生产许可管理办法》(食药总局 16 号令) 等建立相关加工管理制度 或指标控制体系	

(四) 食用植物油

(仅限菜籽油、大豆油、核桃油、花椒籽油、花生油、葵花籽油、米糠油、葡萄籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、特级初榨橄榄油、芝麻油、红花籽油)

项目	申报信息	要求	备注
1. 基本信息			
产品名称		符合 GB 7718 要求	标签标识
配料		符合 GB 7718 要求	标签标识
质量等级		符合 GB 7718 要求	标签标识
执行标准		符合 GB 7718 要求	标签标识
净含量		符合 GB 7718 要求	标签标识
原料产地		/	
原料收获时间		/	
原油加工日期		/	
保质期		符合 GB 7718 要求	标签标识
贮存条件		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产日期		符合 GB 7718 要求	标签标识
食品生产许可证号		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产企业		符合 GB 7718 要求	标签标识
生产地址		符合 GB 7718 要求	标签标识
联系电话		符合 GB 7718 要求	标签标识
2. 品质指标			
折光指数 (n40)		按相应品种等级国家标准要求	

项目	申报信息	要求	备注
相对密度/ d_{20}^{20}		按相应品种等级国家标准要求	
色泽		按相应品种等级国家标准要求	
碘值/(gI/100g)		按相应品种等级国家标准要求	
皂化值/(mgKOH/g)		按相应品种等级国家标准要求	
不皂化物/(g/kg)		按相应品种等级国家标准要求	
气味、滋味		按相应品种等级国家标准要求	
透明度(20℃)		按相应品种等级国家标准要求	
水分及挥发物/ (%)		按相应品种等级国家标准要求	
不溶性杂质/ (%)		按相应品种等级国家标准要求	
酸价(KOH)/(mg/g)		按相应品种等级国家标准要求	
过氧化值		按相应品种等级国家标准要求	
加热试验(280℃)		按相应品种等级国家标准要求	

项目	申报信息	要求	备注
		求	
烟点/℃		按相应品种等级国家标准要 求	
含皂量/ (%)		按相应品种等级国家标准要 求	
冷冻试验(0℃储藏 5.5h)		按相应品种等级国家标准要 求	
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出	
以大豆油为例			
相对密度/ d_{20}^{20}		GB/T 1535 0.919~0.925	
色泽		GB/T 1535 一级：淡黄色至浅黄色 二级：浅黄色至橙黄色 三级：橙黄色至棕红色	
气味、滋味		GB/T 1535 一级：无异味、口感好 二级：无异味、口感良好 三级：具有大豆油固有气味和 滋味，无异味	
透明度(20℃)		GB/T 1535 一级：澄清、透明 二级：澄清	

项目	申报信息	要求	备注
		三级：允许微浊	
水份及挥发物/ (%)		GB/T 1535 一级≤0.10 二级≤0.15 三级≤0.20	
不溶性杂质/ (%)		GB/T 1535 ≤0.05	
酸价(KOH)/ (mg/g)		GB/T 1535 一级≤0.50 二级≤2.0 三级≤3	
过氧化值		GB/T 1535 一级≤5.0 mmol/kg 二级≤6.0 mmol/kg 三级≤0.25 g/100g	
加热试验(280℃)		GB/T 1535 二级：无析出物，油色不变 三级：允许微量析出物和油色变深	
烟点/℃		GB/T 1535 一级≥190	
含皂量/ (%)		GB/T 1535 二级、三级≤0.03	

项目	申报信息	要求	备注
冷冻试验(0℃储藏5.5h)		GB/T 1535 一级：澄清、透明	
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出	

3. 安全指标

黄曲霉毒素 B1 / (ug/kg)		花生油、玉米油≤14 其他≤7	
总砷 / (mg/kg)		≤0.07	
铅 / (mg/kg)		≤0.07	
甲拌磷 / (mg/kg)		花生油≤0.035	
丙溴磷 / (mg/kg)		棉籽油≤0.035	
毒死蜱 / (mg/kg)		棉籽油≤0.035	
伏杀硫磷 / (mg/kg)		棉籽油≤0.07	
乙硫磷 / (mg/kg)		棉籽油≤0.35	

4. 过程控制信息

原料产地环境			
环境空气质量		符合 GB 3095 二级（含）及以上	
土壤环境质量		符合 GB 15618 二级（含）及以上	
农田灌溉用水		符合 GB 5084 水作和旱作的水质要求	
原料生产			
原料品种、产地及在产品		符合 LS/T 1218, XX 品种, XX	

项目	申报信息	要求	备注
中的占比		县（农场），XXX%	
有机肥和微生物肥施用量 比例		符合 LS/T 1218，推荐不低于 施肥总量的 50%	
收获年份		符合 LS/T 1218，具体到年	
干燥方式		符合 LS/T 1218，根据原料不 同而定	可选项为：自然 凉晒、机械烘 干；若为“机 械烘干”选项， 列出工艺参数 及烘干结果
生产管理信息			
管理制度		符合 LS/T 1218，按照 GB/T 26433、GB/T 26630、《食品生产 许可管理办法》（食药总局 16 号 令）等建立相关加工管理制度或 指标控制体系	
产品储运信息			
包装及储存方式		符合 GB/T 17374，应储存于阴 凉、干燥及避光处。	

三、推荐意见

市级粮食行
业协会意见

负责人签字： (公章)

年 月 日

专家组意见

专家组组长签字：

专家组成员签字：

年 月 日

朝文書の書寫と翻訳の実験研究

朝文書の書寫と翻訳の実験研究は、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたもので、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたものである。

朝文書の書寫と翻訳の実験研究は、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたものである。

朝文書の書寫と翻訳の実験研究は、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたものである。

朝文書の書寫と翻訳の実験研究は、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたものである。

朝文書の書寫と翻訳の実験研究は、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたものである。

朝文書の書寫と翻訳の実験研究は、朝文書の書寫と翻訳の実験研究を目的としたものである。