



411468S-2017



河南永达美基食品股份有限公司企业标准

Q/HYM 0006S-2017

食用鸡动物油脂

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

河南永达美基食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由河南永达美基股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南永达美基股份有限公司。

本标准主要起草人：曹书峰，王利萍，王杨，高云燕，张萍，王俊青。

H N
Q B

食用鸡动物油脂

1 范围

本标准规定了食用鸡动物油脂的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鲜冻鸡的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头为原料，添加或不添加大葱、生姜、八角、桂皮、豆蔻、小茴香，经清洗、整理、蒸煮、高温高压分离、添加特丁基对苯二酚、冷却、杀菌灌装、包装加工的食用鸡动物油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜冻鸡的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 桂皮、豆蔻、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 大葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	常温下呈固体状；加热状态下呈液态。	从混合均匀的样品中取出一瓶，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物
色泽	白色或带微黄色，稍有光泽，细腻。	
气味	具有鸡油特有的油脂香气、无异味。	
滋味	具有鸡油固有的滋味，无异味、无酸败味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
折光率（40℃），%	≤ 1.440~1.470	GB/T 8935

熔点, °C		20~50	GB/T 12766
相对密度 (20°C)		0.890~0.930	GB/T 8937
水分及挥发物, g/100g	≤	0.25	GB 5009.236
酸价, (KOH) mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
皂化值, (KOH) mg/g		190~202	GB/T 5534
碘值, %		65~90	GB/T 5532
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
丙二醛*, mg/100g	≤	0.20	GB 5009.181
特丁基对苯二酚, mg/kg	≤	200	GB 5009.32
* 该指标严于食品安全国家标准GB 10146的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

编制说明

食用鸡动物油脂是以检疫部门检验合格的鲜冻鸡的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头为原料，添加或不添加大葱、生姜、八角、桂皮、豆蔻、小茴香，经清洗、整理、蒸煮、高温高压分离、添加特丁基对苯二酚、冷却、杀菌灌装、包装加工的食用鸡动物油脂。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 8937《食用猪油》、GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

河南永达美基食品股份有限公司

2017 年 06 月 06 日