



河南永达美基食品股份有限公司企业标准

Q/HYM 0004S-2017

食用牛羊动物油脂

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食品股份有限公司提出。

本标准起草单位:河南永达美基食品股份有限公司。

本标准主要起草人:曹书峰,王利萍,王杨,高云燕,张萍,王俊青。

食用牛羊动物油脂

1 范围

本标准规定了食用牛羊动物油脂的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鲜冻牛、羊的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织(所用的脂肪组织不包含碎皮、头皮、耳朵、尾巴、脏器、甲状腺、肾上腺、淋巴结、气管、粗血管、沉渣、压榨料及其他类似物)、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、包装加工的食用牛羊动物油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜冻牛的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头应符合 GB 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜冻羊的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头应符合 GB 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 桂皮、豆蔻、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 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
色泽	白色或带微黄色,稍有光泽,细腻。	白瓷盘中,在室内自然光线下观察其外观、性
气味	具有该类原料品种特有的油脂香气、无异味。	状、色泽、杂质、嗅其气味,然后以温开水漱
滋味	具有该类原料品种固有的油脂滋味,无异味、	口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质物
	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,℃		$32 \sim 50$		GB/T 12766		
相对密度 (20℃)		0.890~0.930		GB/T 8937		
水分及挥发物, g/100g	\leq	1.0		GB 5009. 236		
酸价, (KOH) mg/g	\leq	2. 5		GB 5009. 229		
过氧化值, g/100g	\leq	0. 20		GB 5009. 227		
皂化值, (KOH) mg/g		190-202		GB/T 5534		
碘值,%		33-58		GB/T 5532		
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.1		GB 5009.11		
铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.1		GB 5009.12		
丙二醛*, mg/100g	\leq	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

食用牛羊动物油脂是以检疫部门检验合格的鲜冻牛、羊的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织(所用的脂肪组织不包含碎皮、头皮、耳朵、尾巴、脏器、甲状腺、肾上腺、淋巴结、气管、粗血管、沉渣、压榨料及其他类似物)、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、包装加工的食用牛羊动物油脂。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

