



416714S-2020



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/HWXD 0004S-2020

---

# 食用牛羊油脂及其制品

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

---

鹤壁味鲜达食品有限公司 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》的要求。

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：曹书峰、王利萍、葛玉杰、刘泽元。

H N

Q B

# 食用牛羊油脂及其制品

## 1 范围

本标准规定了食用牛羊油脂及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛骨头、羊骨头、大葱、生姜、洋葱、香菜、芹菜、香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒中的一种或几种）、白芷、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、复配抗氧化剂（维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯）、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、离心分离或不离心分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用牛羊油脂及其制品。

根据原料不同分为：食用牛油脂、食用羊油脂、食用风味牛油脂、食用风味羊油脂、食用牛羊油混合油脂。

## 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、牛骨头应符合 GB/T 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、羊骨头应符合 GB/T 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 香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 复配抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.7 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。

2.1.8 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.9 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.13 香菜、芹菜应清洁卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 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	固态或液态或固液混合状	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性状、色
色泽	白色或微黄色或黄绿色，稍有光泽，细腻	

气味	具有该类原料品种特有的油脂香气、无异味	泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
滋味	具有该类原料品种固有的油脂滋味，无异味、无酸败味	
杂质	允许底部有少量的直径小于0.1毫米的料渣，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
水分及挥发物, g/100g	≤ 0.5	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
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	≤ 0.25	GB 5009.181
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;  
a仅限添加相应食品添加剂的产品检验;  
同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

### 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 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

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、附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛骨头、羊骨头、大葱、生姜、洋葱、香菜、芹菜、香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒中的一种或几种）、白芷、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、复配抗氧化剂（维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯）、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、离心分离或不离心分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用牛羊油脂及其制品。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 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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司

QB