



412549S-2021



社旗县鸿源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0003S-2021

---

# 食用动物油脂及其制品

2021-10-21 发布

2021-10-21 实施

---

社旗县鸿源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由社旗县鸿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李娜。

本标准自发布实施之日起替代 Q/SHS 0003S-2021，备案号：411923S-2021。

H N

Q B

# 食用动物油脂及其制品

## 1 范围

本标准规定了食用动物油脂及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）牛副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸡副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）羊副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸭副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鹅副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经修整、洗涤、绞碎、熔炼、精炼，添加或不添加起酥油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯(BHT)中的一种或几种，过滤、冷却、包装加工而成的食用动物油脂及其制品。

根据添加原料不同分为：食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油、食用鹅油、食用动物混合油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪副产品、鲜（冻）牛副产品、鲜（冻）羊副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）鸡副产品、鲜（冻）鸭副产品、鲜（冻）鹅副产品应符合 GB 16869 和 GB 2707 的要求。
- 2.1.3 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.5 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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   | 常温下液态至软膏状          | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状。将试样置于 50mL 烧杯中，水溶加热至 50° C，用玻璃棒搅拌，嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽   | 白色至微黄色、无霉斑         |                                                                      |
| 气、滋 味 | 具有特有的气味和滋味，无酸败、无异味 |                                                                      |
| 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        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
| 水分及挥发物，g/100g ≤                                                                               | 0.8  | GB 5009.236 |
| 酸价（KOH），mg/g ≤                                                                                | 2.5  | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g ≤                                                                                 | 0.20 | GB 5009.227 |
| *丙二醛，mg/100g ≤                                                                                | 0.20 | GB 5009.181 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg ≤                                                                            | 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤                                                                             | 0.1  | GB 5009.12  |
| 苯并[a]芘，μg /kg ≤                                                                               | 10.0 | GB 5009.27  |
| 二丁基羟基甲苯（以油脂中的含量计），g/kg ≤                                                                      | 0.2  | GB 5009.32  |
| 丁基羟基茴香醚（以油脂中的含量计），g/kg ≤                                                                      | 0.2  | GB 5009.32  |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。<br>同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）牛副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸡副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）羊副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸭副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鹅副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经修整、洗涤、绞碎、熔炼、精炼，添加或不添加起酥油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，过滤、冷却、包装加工而成的食用动物油脂及其制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

社旗县鸿源食品有限公司