



410103S-2021



漯河创联油脂有限公司企业标准

Q/LCY 0002S-2021

---

# 调配猪油

2021-01-15 发布

2021-01-15 实施

---

漯河创联油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河创联油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡建伟、张丽娟、李二新。

本标准自发布实施日起替代 Q/LCY 0002S-2018(备案号：411343S-2018)。

H N

Q B

# 调配猪油

## 1 范围

本标准规定了调配猪油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用精炼猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种），添加精炼植物油（棕榈油、大豆油中的一种或几种），添加或不添加经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪板油、猪肥膘炼制成的食用猪油，辅以丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成的调配猪油。

## 2 分类

根据原料不同可分为以下产品：

**2.1 精炼调配猪油：**以食用精炼猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油），添加精炼植物油（棕榈油、大豆油），辅以丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成的调配猪油。

**2.2 浓香调配猪油：**以食用精炼猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油），添加精炼植物油（棕榈油、大豆油），添加经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪板油、猪肥膘炼制成的食用猪油，辅以丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成的调配猪油。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 食用精炼猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

3.1.2 食用动物油（牛油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

3.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

3.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

3.1.7 猪板油、猪肥膘应符合 GB/T 8937 和 GB 2707 的规定。

### 3.2 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	凝固态（常态）	细腻，呈软膏状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用
	混合融化态	澄清透明或半透明，无沉淀物	
色泽	凝固态（常态）	白色微黄	
	混合融化态	微黄色	

气、滋味	具有产品固有的香味，无酸败味，无异味	玻璃棒迅速搅拌，观察性状、
杂质	无正常视力可见外来杂质	色泽、嗅其气味，品其滋味

### 3.3 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
熔点, °C	32~45	GB/T 12766
酸价 (KOH), mg/g	≤ 1.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
碘值, mg/100g	45~70	GB/T 5532
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg	≤ 0.1	
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

### 3.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

调配猪油是以食用精炼猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种），添加精炼植物油（棕榈油、大豆油中的一种或几种），添加或不添加经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪板油、猪肥膘炼制成的食用猪油，辅以丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成的调配猪油。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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[ $\alpha$ ]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河创联油脂有限公司