



413124S-2021



漯河市润汇油脂有限公司企业标准

Q/LRH 0003S-2021

食用动物油脂

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

漯河市润汇油脂有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市润汇油脂有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市润汇油脂有限公司。

本标准主要起草人：卢彦林 李俊芳。

H N
Q B

食用动物油脂

1 范围

本标准规定了食用动物油脂的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以羊板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织，牛板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织、鸡板油、鸭板油中的一种为原料，经修整、粗切、洗涤、绞碎、熔炼、排油、澄清、过滤去杂、脱胶、真空干燥、脱色（活性白土）、脱酸脱臭、精油速冷、添加抗氧化剂【特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种】调配，经急冷捏合、灌装、包装工艺制成的供市场及食品加工用的食用动物油脂。

根据所用原料不同，分为：食用羊油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡板油应符合 GB 2707 和 GB 16869 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（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.4 活性白土应符合 GB 25571 的规定。
- 2.1.5 羊板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.7 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.8 牛板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.9 鸭板油应符合 GB 2707 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		凝固态、融化态	从样品中取出 50g，倒入一透明烧杯中， 在自然光下观察其色泽、性状及有无外 来杂质，再将样品放入水浴锅，加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	凝固态	白色或微黄色	
	融化态	微黄色	
气、滋味	凝固态	具有产品原料固有的气味和滋味，无异味	
	融化态		
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, %		≤ 0.25	GB 5009.236
熔点, °C	食用羊油	38~48	GB/T 12766
	食用牛油	38~48	
	食用鸡油	18~33	
	食用鸭油	18~33	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g		≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g		≤ 0.20	GB 5009.227
特丁基对苯二酚（TBHQ），g/kg		≤ 0.2	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg		≤ 0.2	
二丁基羟基甲苯（BHT），g/kg		≤ 0.2	
*丙二醛，mg/100g		≤ 0.23	GB 5009.181
苯并（a）芘，μg/kg		≤ 10.0	GB 5009.27
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.12
注 1：*丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。			
注 2：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 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以羊板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织，牛板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器官的纯脂肪组织、鸡板油、鸭板油中的一种为原料，经修整、粗切、洗涤、绞碎、熔炼、排油、澄清、过滤去杂、脱胶、真空干燥、脱色（活性白土）、脱酸脱臭、精油速冷、添加抗氧化剂【特丁基对苯二酚（TBHQ）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种】调配，经急冷捏合、灌装、包装工艺制成的供市场及食品加工用的食用动物油脂。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 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。

漯河市润汇油脂有限公司