



413137S-2021



商丘铭鑫油脂有限公司企业标准

Q/SMX 0001S-2021

食用动物油脂

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

商丘铭鑫油脂有限公司 发布

前 言

本标准由商丘铭鑫油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：江令坤、任晓超、李婕。

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。

本标准适用于以鲜（冻）鸡脂肪、鸭脂肪、牛脂肪、羊脂肪、猪脂肪为原料，经破碎、预熔、熔炼、分离、粗油、过滤、混合或不混合、包装制成的食用动物油脂。

按照原料不同分为：食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油、食用猪油、食用动物混合油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 以鲜（冻）鸡脂肪、鸭脂肪、牛脂肪、羊脂肪、猪脂肪应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 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	具有产品应有的性状	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，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	
气、滋 味	具有特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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
	食用猪油	食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用鸭油、食用动物混合油	
水分，g/100g	≤ 0.25	3.0	GB 5009.3
酸价（KOH），mg/g	≤ 1.3	2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.10	0.20	GB 5009.227

铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 规定。

2.5 生产加工过程中的的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡脂肪、鸭脂肪、牛脂肪、羊脂肪、猪脂肪为原料，经破碎、预熔、熔炼、分离、粗油、过滤、混合或不混合、包装制成的食用动物油脂。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提供依据。

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。

商丘铭鑫油脂有限公司

H N
Q B