410190S-2021

洛阳仟味食品有限公司企业标准

Q/LQW 0003S-2021

食用动物油脂

2021-01-24 发布　　2021-01-24 实施

洛阳仟味食品有限公司 发布

前　言

本标准由洛阳仟味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁振涛、陈洪峰。

HNQB

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）猪骨肉、鲜（冻）猪板油、鲜（冻）猪肉膘、鲜（冻）猪网膜、鲜（冻）牛骨肉、鲜（冻）牛肉膘、鲜（冻）牛网膜、鲜（冻）鸡骨肉、鲜（冻）鸡板油、鲜（冻）鸡肉膘、鲜（冻）鸡网膜中的一种或几种为原料，经预处理、加料、蒸煮提取、分离，添加或不添加特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、丁基羟基茴香醚（BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)中的一种或几种，包装加工而成的食用动物油脂。

根据添加原料不同分为：食用猪油、食用猪骨油、食用牛油、食用牛骨油、食用鸡油、食用鸡骨油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）猪骨肉、鲜（冻）猪板油、鲜（冻）猪肉膘、鲜（冻）猪网膜、鲜（冻）牛骨肉、鲜（冻）牛肉膘、鲜（冻）牛网膜应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡骨肉、鲜（冻）鸡板油、鲜（冻）鸡肉膘、鲜（冻）鸡网膜应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.4 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。

2.1.5 丁基羟基茴香醚（BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.6 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。

2.1.7 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，检查有无杂质
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
特丁基对苯二酚[a]（以油脂中的含量计），g/kg≤	0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯[a]（以油脂中的含量计），g/kg　≤	0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯[a]（以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚[a]（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 10146 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）猪骨肉、鲜（冻）猪板油、鲜（冻）猪肉膘、鲜（冻）猪网膜、鲜（冻）牛骨肉、鲜（冻）牛肉膘、鲜（冻）牛网膜、鲜（冻）鸡骨肉、鲜（冻）鸡板油、鲜（冻）鸡肉膘、鲜（冻）鸡网膜中的一种或几种为原料，经预处理、加料、蒸煮提取、分离，添加或不添加特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、丁基羟基茴香醚（BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)中的一种或几种，包装加工而成的食用动物油脂。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。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

洛阳仟味食品有限公司

H N
Q B