



410318S-2021



尉氏县澳味斯食品有限公司企业标准

Q/WAS 0002S-2021

烘焙调理奶油

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

尉氏县澳味斯食品有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县澳味斯食品有限公司提出。

本标准起草单位：尉氏县澳味斯食品有限公司。

本标准主要起草人：张绍银、马常云。

本标准自实施之日起代替 Q/WAS 0002S-2018。

H N

Q B

焙烤调理奶油

1 范围

本标准规定了焙烤调理奶油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、鸡蛋液（巴氏杀菌全蛋液）、白砂糖、棕榈油、奶油（黄油）、乳粉为主要原料，添加乳糖、稀奶油、人造奶油、食用盐、食品添加剂[酪蛋白酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯、羟丙基甲基纤维素、卡拉胶、黄原胶、磷酸氢二钾、β-胡萝卜素、稀奶油香精]中的几种，经过调配、乳化、均质、冷却、灌装、冷冻、包装制成的非即食焙烤调理奶油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.8 稀奶油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 稀奶油、奶油（黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.11 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.12 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.17 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.18 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 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
色泽	乳白色至淡黄色	从样品中取出 10 克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
性状	解冻后呈均匀、细腻的液态	

气、滋味	具有本品特有的滋、气味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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, g/100g	≤ 68	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 2	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≥ 10	GB 5009.6
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.10	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 15196 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 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; 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、鸡蛋液（巴氏杀菌全蛋液）、白砂糖、棕榈油、奶油（黄油）、乳粉为主要原料，添加乳糖、稀奶油、人造奶油、食用盐、食品添加剂[酪蛋白酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯、羟丙基甲基纤维素、卡拉胶、黄原胶、磷酸氢二钾、β-胡萝卜素、稀奶油香精]中的几种，经过调配、乳化、均质、冷却、灌装、冷冻、包装制成的非即食焙烤调理奶油。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，参照 SB/T 10419《植脂奶油》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准在 GB 2760 中产品类别为 02.03【02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品】。

本标准中过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 15196 的规定。

尉氏县澳味斯食品有限公司