



410415S-2021



郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司企业标准

Q/ZYDX 0003S-2021

食用油脂制品

2021-02-20 发布

2021-02-20 实施

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司 发布

前 言

本标准由郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司提出负责起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、黄东生、李向阳、李宏伟、耿希旺。

H N
Q B

食用油脂制品

1 范围

本标准规定了食用油脂制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以（大豆油、棕榈油、食用猪油、葵花籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、木薯淀粉、白砂糖、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、天然胡萝卜素、特丁基对苯二酚、磷脂、冰糖、红糖、维生素 E、微晶纤维素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮、食品用香精（甜味香精、咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、瓜尔胶、黄原胶、氯化钾（加工助剂）、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸钠、三聚磷酸钠中的一种或几种，经调配、混合、均质、杀菌、包装而成的食用油脂制品。

产品根据添加辅料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

- 2.1.17 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.18 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.19 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.22 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.27 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮应符合 GB 28365 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 氯化钾（加工助剂）应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	乳浊液，无沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅黄色至黄色	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味，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）	≤ 30	GB 5009.3
脂肪/（g/100g）	40~70	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）	≤ 0.13	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
*苯并[a]芘/（μg/kg）	≤ 8	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
总磷酸盐 ^a [以（PO ₄ ³⁻ ）计]，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素E ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.82
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、脂肪、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以（大豆油、棕榈油、食用猪油、葵花籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、生活饮用水为原料，加入大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、木薯淀粉、白砂糖、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、天然胡萝卜素、特丁基对苯二酚、磷脂、冰糖、红糖、维生素 E、微晶纤维素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)呋喃酮、食品用香精（甜味香精、咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、瓜尔胶、黄原胶、氯化钾（加工助剂）、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸钠、三聚磷酸钠中的一种或几种，经调配、混合、均质、杀菌、包装而成的食用油脂制品。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》的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为 GB 2760 分类中 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】。

本标准中苯并[α]芘严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司