



410528S-2021



河南嘉品源食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

食用动物油脂

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

河南嘉品源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉品源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许志军。

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）畜禽骨（牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（牛、鸡、鸭、羊的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸（加工助剂）、维生素E、磷酸（加工助剂）中的多种，添加或不添加抗氧化剂【丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)中的一种或多种】，经预处理、修整、分切、洗涤、绞碎、提炼、压榨、盐析（食用盐）、精炼【脱酸、水洗、脱水、脱色（添加活性白土）、脱臭中的几种工艺】、过滤、调配、灌装、包装等工艺加工而成的食用动物油脂。

根据工艺及原料不同分为：牛油、鸡油、鸭油、羊油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（牛、鸡、鸭、羊的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 维生素E应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.7 丁基羟基茴香醚(BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.8 二丁基羟基甲苯(BHT) 应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.9 特丁基对苯二酚(TBHQ) 应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.10 活性白土应符合 GB 25571 的规定。
- 2.1.11 磷酸应符合 GB 1886.15 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	常温下呈固态或半固态或液态，加热状态下呈液态	取适量试样于洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质。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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
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, %		≤ 0.25	GB 5009.3
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		≤ 0.25	GB 5009.181
a 抗氧化剂	丁基羟基茴香醚(BHA) (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
	二丁基羟基甲苯(BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	
	特丁基对苯二酚(TBHQ) (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	
铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg		≤ 9.0	GB 5009.27
注1: *苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
注2: a仅适用于添加该种抗氧化剂的产品, 且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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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, 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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（牛、鸡、鸭、羊的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸（加工助剂）、维生素E、磷酸（加工助剂）中的多种，添加或不添加抗氧化剂【丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)中的一种或多种】，经预处理、修整、分切、洗涤、绞碎、提炼、压榨、盐析（食用盐）、精炼【脱酸、水洗、脱水、脱色（添加活性白土）、脱臭中的几种工艺】、过滤、调配、灌装、包装等工艺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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素E作为抗氧化剂使用。

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。

河南嘉品源食品有限公司