



410629S-2021



孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0013S-2021

复配亚麻籽油脂制品

2021-03-31 发布

2021-03-31 实施

孟州市铭业食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出

本标准由孟州市铭业食品有限公司和中国热带农业科学院农产品加工研究所共同起草。

本标准起草人：李文杰、高媛媛。

H N

Q B

复配亚麻籽油脂制品

1 范围

本标准规定了复配亚麻籽油脂制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以亚麻籽油为主要原料，添加葡萄糖浆、乳清粉、酪蛋白酸钠、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、柠檬酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、抗坏血酸棕榈酸酯、生活饮用水，经配料、混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、冷却、包装加工制成的复配亚麻籽油脂制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.4 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 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	粉末状或颗粒状	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物，检查冲调性
色 泽	本品应有的色泽	
冲 调 性	冲调后呈均匀的乳状液，无油花上浮	
滋 味	具有与成分相符的滋味和气味，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, g/100g	≤	6.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	1	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.1	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
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: *苯并[a]芘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 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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; 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、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以亚麻籽油为主要原料，添加葡萄糖浆、乳清粉、酪蛋白酸钠、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、柠檬酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、抗坏血酸棕榈酸酯、生活饮用水，经配料、混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、冷却、包装加工制成的复配亚麻籽油脂制品。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。

本产品 GB 2760 中的类别为 02.05 其他油脂或油脂制品。

本标准苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市铭业食品有限公司

H N
Q B