



410865S-2021



漯河创联油脂有限公司企业标准

Q/LCY 0005S-2021

食用动物油脂

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

漯河创联油脂有限公司 发布

前 言

本标准由漯河创联油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：本标准主要起草人：胡建伟、张丽娟、周晓青、王晓华。

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。

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织炼制成的猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种为主要原料，辅以添加二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）经过沉淀、过滤、脱胶、脱酸（添加或不添加氢氧化钠）、脱色（添加活性白土）、脱臭、混合、急冷、捏合、包装而制成的食用动物油脂。

根据使用的动物油脂不同分为：食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肥膘、网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 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.3 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.4 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性状	凝固态（常态）	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，观察性状、色泽、嗅其气味，品其滋味。
	混合融化态	
色泽	凝固态（常态）	
	混合融化态	
气、滋味	具有相应产品固有的香味，无酸败味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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			检测方法
	食用猪油	食用牛、羊油	食用鸡、鸭油	
水分及挥发物, g/100g ≤	0.5			GB 5009.236
熔点, °C	32~45	-	-	GB/T 12766
酸价 (KOH), mg/g ≤	2.5			GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.20			GB 5009.227
碘值, g/100g	45~70	30~52	-	GB/T 5532
丙二醛, mg/100g ≤	0.25			GB 5009.181
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
丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg ≤	0.1			GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg ≤	0.1			
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
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 GB2760 规定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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

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;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;兽药残留限量应符合国家 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用动物油脂是以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织炼制成的猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种为主要原料，辅以添加二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）经过沉淀、过滤、脱胶、脱酸（添加或不添加氢氧化钠）、脱色（添加活性白土）、脱臭、混合、急冷、捏合、包装而制成的食用动物油脂。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》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河创联油脂有限公司

QB