



410866S-2021



漯河创联油脂有限公司企业标准

Q/LCY 0006S-2021

食用油脂制品

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：胡建伟、张丽娟、周晓青、王晓华。

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。

本标准适用于以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种）、精炼食用动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加水及食用盐、丙二醇脂肪酸酯、山梨酸钾、聚甘油蓖麻醇酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、奶油、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）、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、食品用香精（奶油香精、牛油香精、黄油香精中的一种）中的几种，经混合、乳化（或不乳化）、杀菌（或不杀菌）、急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、包装/灌装、熟成（或不熟成）制成的固状、半固状或流动状的可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

2 分类

根据添加的原料不同产品分为：人造奶油、起酥油（无水酥油、液态酥油）、奶酥油。

2.1 人造奶油：以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种）及精炼食用动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加水、食用盐、丙二醇脂肪酸酯（添加或不添加）、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、山梨酸钾、奶油香精、黄油香精、抗氧化剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种）、 β -胡萝卜素，经混合、乳化、杀菌、急冷、捏合、包装、熟成而制成的可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

2.2 起酥油

2.2.1 无水酥油：以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种）及精炼食用动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加丙二醇脂肪酸酯（添加或不添加）、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、牛油香精、奶油香精、抗氧化剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种）、 β -胡萝卜素，经混合、急冷、捏合、包装、熟成而制成的可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

2.2.2 液态酥油：以精炼植物油（大豆油）为原料，添加磷脂（添加或不添加）、黄油香精、抗氧化剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种）、 β -胡萝卜素，经混合，灌装而制成，具有良好的流动性和起酥性能的食用油脂制品。

2.3 奶酥油：以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油中的一种或几种）及精炼食用动物油（猪油、牛油、鸭油中的一种或几种）为原料，添加奶油、丙二醇脂肪酸酯（添加或不添加）、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抗氧化剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、黄油香精，经混合、急冷、捏合、包装、熟成而制成的可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用动物油应符合 GB 10146 和 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.9 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.10 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 3.1.11 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 3.1.12 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.13 聚甘油蓖麻醇酸酯应符合 GB 1886.95 的规定。
- 3.1.14 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.19 生产用水应符合 GB 19298 的规定。
- 3.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.21 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

3.2 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	液态酥油	常温下呈液态、澄清透明	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。
	其它	常温下呈固态，质地均匀、细腻	
色泽	人造奶油	乳白色或淡黄色	
	起酥油（无水酥油、液态酥油）	黄色或浅黄色	
	奶酥油		
气、滋味		具有产品固有的香味，无酸败味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来杂质	
----	-------------	--

3.3 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
	人造奶油	无水酥油、奶酥油、 液态酥油	
水分及挥发物,g/100g	≤16	0.5	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤1.0	1.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.13	0.13	GB 5009.227
脂肪, g/100g	≥80	—	GB 5009.6
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤1.0	—	GB 5009.28
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
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	GB 5009.32
特丁基对苯二酚(TBHQ), g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
*)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。			

3.4 微生物限量

人造奶油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 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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 GB 31650 的规定。

4 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、菌落总数（仅适用于人造奶油）、大肠菌群（仅适用于人造奶油）。型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种）、精炼食用动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加水及食用盐、丙二醇脂肪酸酯、山梨酸钾、聚甘油蓖麻醇酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、奶油、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）、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、食品用香精（奶油香精、牛油香精、黄油香精中的一种）中的几种，经混合、乳化（或不乳化）、杀菌（或不杀菌）、急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、包装/灌装、熟成（或不熟成）制成的固状、半固状或流动状的可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。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，参照 GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》，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。

本标准中起酥油（无水酥油、液态酥油）、奶酥油在 GB 2760 中类别为 02.03；人造奶油脂肪含量在 80%以上在 GB 2760 中分类为 02.02.01.02。

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