



411352S-2021



漯河民之发油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0001S-2021

---

# 食用动物油脂

2021-06-23 发布

2021-06-23 实施

---

漯河民之发油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河民之发油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永广、孔晓康。

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。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鲜冻牛、鸡、鸭中的一种的板油、肥膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织（所用的脂肪组织不包含碎皮、头皮、耳朵、尾巴、脏器、甲状腺、肾上腺、淋巴结、气管、粗血管、沉渣、压榨料及其他类似物）中的一种或几种为原料，辅以食用盐、活性白土，添加或不添加丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯，经原料处理、熔炼、压滤、净油、精炼（脱酸、脱臭、脱色）、灌装、包装加工的食用动物油脂。

根据原料不同分为：食用牛油、食用鸡油、食用鸭油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜冻牛、鸡、鸭中的板油、肥膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.4 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.6 活性白土应符合 GB 25571 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	常温下呈固体状；加热状态下呈液态	从混合均匀的样品中取出一瓶，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	白色或带微黄色，稍有光泽，细腻	
气味	具有该品种特有的油脂香气、无异味	
滋味	具有该品种固有的油脂滋味，无异味、无酸败味	
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	≤ 1.0	GB 5009.236

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	≤	0.20	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	≤	10	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 <sup>°</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>°</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
* 该指标严于食品安全国家标准GB 10146的规定;			
<sup>°</sup> 适用于使用该食品添加剂产品的检验;			
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 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; 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以检疫部门检验合格的鲜冻牛、鸡、鸭中的一种的板油、肥膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织（所用的脂肪组织不包含碎皮、头皮、耳朵、尾巴、脏器、甲状腺、肾上腺、淋巴结、气管、粗血管、沉渣、压榨料及其他类似物）中的一种或几种为原料，辅以食用盐、活性白土，添加或不添加丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯，经原料处理、熔炼、压滤、净油、精炼（脱酸、脱臭、脱色）、灌装、包装加工的食用动物油脂。

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》的规定，参照 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

漯河民之发油脂有限公司

QHNB