



411735S-2021



武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0005S-2021

---

# 乳化油脂

2021-07-26 发布

2021-07-26 实施

---

武陟一村食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由武陟一村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞卿、丁菲。

H N

Q B

# 乳化油脂

## 1 范围

本标准规定了乳化油脂的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，加入水、一水葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)、山梨醇酐单油酸酯(司盘80)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精(奶味香精、芒果味香精、抹茶味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、榴莲味香精、甜橙味香精、芝士味香精、黑糖味香精、巧克力味香精、桂花味香精、凤梨味香精、蛋黄味香精、乳酸菌味香精)中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的用于食品加工使用的油脂制品。

## 2 分类

按配方不同分为：乳化油脂A型和乳化油脂B型。

### 2.1 乳化油脂A型

以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，加入水、一水葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)、山梨醇酐单油酸酯(司盘80)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精(奶味香精、芒果味香精、抹茶味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、榴莲味香精、甜橙味香精、芝士味香精、黑糖味香精、巧克力味香精、桂花味香精、凤梨味香精、蛋黄味香精、乳酸菌味香精)中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的用于食品加工使用的油脂制品。

### 2.2 乳化油脂B型

以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，加入水、一水葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖

浆、黄油、麦芽糊精、稀奶油、无水奶油、白砂糖、海藻糖、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、单, 双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、微晶纤维素、山梨酸钾、食品用香精(奶味香精、芒果味香精、抹茶味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、榴莲味香精、甜橙味香精、芝士味香精、黑糖味香精、巧克力味香精、桂花味香精、凤梨味香精、蛋黄味香精、乳酸菌味香精)中的一种或几种, 经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的用于食品加工使用的油脂制品。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 3.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 3.1.3 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 3.1.4 水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.5 一水葡萄糖应符合GB 15203和GB/T 20880的规定。
- 3.1.6 葡萄糖浆应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 3.1.7 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 3.1.8 黄油应符合LS/T 3217和 GB 19646的规定。
- 3.1.9 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.10 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 3.1.11 稀奶油、无水奶油应符合GB 19646的规定。
- 3.1.12 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 3.1.13 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 3.1.14 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.15 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.16 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.17 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.18 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 3.1.19 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20)应符合GB 25551的规定。
- 3.1.20 山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40)应符合GB 25552的规定。
- 3.1.21 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)应符合GB 13481的规定。
- 3.1.22 山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)应符合GB 29220的规定。
- 3.1.23 山梨醇酐单油酸酯(司盘80)应符合GB 13482的规定。

- 3.1.24 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)应符合GB 25553的规定。
- 3.1.25 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)应符合GB 25554的规定。
- 3.1.26 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.27 单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.28 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 3.1.29 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 3.1.30 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 3.1.31 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 3.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.33 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 3.1.34 羟丙基甲基纤维素(HPMC)应符合GB 1886.109的规定。
- 3.1.35 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.36 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 3.1.37 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.38 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.39 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 3.1.40 磷酸三钠应符合GB 25565的规定。
- 3.1.41 磷酸三钾应符合GB 25563的规定。
- 3.1.42 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.43 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 3.1.44 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 3.1.45 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 3.1.46 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合GB 1886.12的规定。
- 3.1.47 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合GB 1900的规定。
- 3.1.48 特丁基对苯二酚(TBHQ)应符合GB 26403的规定。
- 3.1.49 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 3.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.51  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 3.1.52 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.53 食品用香精应符合GB 30616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
色泽	乳白色或浅黄色或深黄色	取适量样品置于白瓷盘中，自然光下观察色泽和状态。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。
滋味、气味	具有本品特有的气味和滋味，无焦臭、酸败或其他异味	
状态	具有本品应有的形态，质地均匀，无正常视力可见的外来异物	

### 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
水分及挥发物, g/100g	≤ 50	GB 5009.236
脂肪, g/100g	< 80	GB 5009.6
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
抗氧化剂 (BHA+BHT+TBHQ) <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.18	GB 5009.32
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘*, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加抗氧化剂的产品。

b 仅适用于添加 β-胡萝卜素的产品。

c 仅适用于添加磷酸盐的产品。

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。

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 4 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

乳化油脂是以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，加入水、一水葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)、山梨醇酐单油酸酯(司盘80)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精(奶味香精、芒果味香精、抹茶味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、榴莲味香精、甜橙味香精、芝士味香精、黑糖味香精、巧克力味香精、桂花味香精、凤梨味香精、蛋黄味香精、乳酸菌味香精)中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的用于食品加工使用的油脂制品。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 在 GB 2760 中的类别为：脂肪含量 80% 以下的乳化制品，食品类别号为：02.02.02。

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。

武陟一村食品有限公司