



412838S-2022



河南省汇满金油脂加工有限公司企业标准

Q/HHY0001S-2022

食用猪油

2022-10-10 发布

2022-10-10 实施

河南省汇满金油脂加工有限公司 发布

前 言

本标准由河南省汇满金油脂加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王金涛。

H N

Q B

食用猪油

1 范围

本标准规定了食用猪油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网油、花油）为原料，经验收、绞碎、熔炼、澄清，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E，经搅拌、灌装、包装制成的食用猪油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网油、花油）应符合 GB 2707 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 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.5 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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
	凝固态	融化态	
性 状	细腻，呈软膏状	澄清透明	从样品中取出适量，置于洁净白容器中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	白色、有光泽	白色、有光泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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

目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
丁基羟基茴香醚（BHA）, g/kg	≤ 0.06	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT）, g/kg	≤ 0.06	
*丙二醛, mg/100g	≤ 0.2	GB 5009.181

苯并（ α ）芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
总砷（以 As 计）, mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	\leq	0.08	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 10146 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 GB 2760 规定的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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网油、花油）为原料，经验收、绞碎、熔炼、澄清，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E，经搅拌、灌装、包装制成的食用猪油。

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》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。

河南省汇满金油脂加工有限公司

H N

Q B