



410012S-2022



漯河佰展油脂有限公司企业标准

Q/LBZ 0001S-2022

---

# 食用动物油脂及其制品

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

---

漯河佰展油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河佰展油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：李伟树。

H N

Q B

# 食用动物油脂及其制品

## 1 范围

本标准规定了食用动物油脂及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)猪副产品(骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种)、鲜(冻)牛副产品(骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种)、鲜(冻)鸡副产品(骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种)、鲜(冻)羊副产品(骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种)、鲜(冻)鸭副产品(骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种)、鲜(冻)鹅副产品(骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种)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、脱胶)、灌装、包装加工的食用动物油脂。

根据添加原料不同分为:食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油、食用鹅油、食用动物混合油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)猪副产品、鲜(冻)牛副产品、鲜(冻)羊副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜(冻)鸡副产品、鲜(冻)鸭副产品、鲜(冻)鹅副产品应符合 GB 16869 和 GB 2707 的要求。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 活性白土应无污染、无霉变、无杂质的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	常温下固态状或软膏状	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和性状。将试样置于 50mL 烧杯中,水溶加热至 50°C,用玻璃棒搅拌,嗅其气味,品其滋味
色 泽	白色至微黄色、无霉斑	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,无酸败、无异味	
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	≤ 0.8	GB 5009. 236
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
*丙二醛, mg/100g	≤ 0.20	GB 5009. 181
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 12
苯并[a]芘, μg /kg	≤ 10.0	GB 5009. 27
二丁基羟基甲苯, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 32
丁基羟基茴香醚, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 32

注: \*该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 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）牛副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸡副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）羊副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸭副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鹅副产品（骨肉、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）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、脱胶）、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提供依据。

本产品中丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯(BHT)作为抗氧化剂使用。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

漯河佰展油脂有限公司

