



410434S-2022



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0016S-2022

# 食用油渣

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

驻马店顶升食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店顶升食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：洪敏书、冯成、曹艳明、王雪雅、蒋志磊。

H N

Q B

# 食用油渣

## 1 范围

本标准规定了食用油渣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经粗切、细切、炼制，油与渣分离，油渣冷却、真空包装等工序制成的食用油渣产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 猪脂肪应符合 GB 2707 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

### 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
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）	检验方法
----	--------------------------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。					
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

食用油渣是以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经粗切、细切、炼制，油与渣分离，油渣冷却、真空包装等工序制成的食用油渣产品。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

驻马店顶升食品有限公司

H N

Q B