



410530S-2022



河南恒都生物科技开发有限公司企业标准

Q/HHD 0003S-2022

---

# 食用畜、禽油

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

---

河南恒都生物科技开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恒都生物科技开发有限公司提出。

本标准由河南恒都生物科技开发有限公司、河南农业大学共同起草。

本标准起草人：冯纪宇、李苗云、朱瑶迪、赵莉君、刘英伟。

H N

Q B

# 食用畜、禽油

## 1 范围

本标准规定了食用畜、禽油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（牛骨、牛脂肪、羊骨、羊脂肪、鸡骨、鸡脂肪、鸭骨、鸭脂肪中的一种）为主要原料，添加D-异抗坏血酸钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚中的一种或多种，经前处理、破碎、畜禽骨经高压抽提、畜禽脂肪经熬炼、过滤、分离、精炼或不精炼、调配或不调配、分离、过滤、灌装加工而成的非即食食用畜、禽油。

产品根据添加原料不同可分为：牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油、牛油、羊油、鸡油、鸭油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨应清洁、卫生、无变质、无异味，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）牛脂肪、羊脂肪、鸡脂肪、鸭脂肪应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.6 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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、不允许有沉淀物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质；适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物；将试样置于 200mL 烧杯中，倒入适 100℃ 开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽		
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、滋味，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)	≤ 1.0	GB 5009.236

酸价 (KOH) (以脂肪计) / (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)	≤	0.25	GB 5009.181
丁基羟基茴香醚(BHA) <sup>a</sup> (以油脂中的含量计) / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯(BHT) <sup>a</sup> (以油脂中的含量计) / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计) / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
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)	≤	8	GB 5009.27
注: *苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a仅限添加该食品添加剂的产品检测; 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 生产加工过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以鲜（冻）（牛骨、牛脂肪、羊骨、羊脂肪、鸡骨、鸡脂肪、鸭骨、鸭脂肪中的一种）为主要原料，添加D-异抗坏血酸钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚中的一种或多种，经前处理、破碎、畜禽骨经高压抽提、畜禽脂肪经熬炼、过滤、分离、精炼或不精炼、调配或不调配、分离、过滤、灌装加工而成的非即食食用畜、禽油。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

河南恒都生物科技开发有限公司

H N

Q B