



410606S-2022



虞城鑫盛达食品科技有限公司企业标准

Q/YXS 0001S-2022

食用乳化油脂

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

虞城鑫盛达食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由虞城鑫盛达食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏龙、杨周海。

H N

Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂的分类、要求、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、食用牛油、食用猪油中的一种或几种为主要原料，加入水、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、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。

按配方不同分为：乳化油脂 A 型和乳化油脂 B 型。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.8 稀奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.10 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.14 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.15 山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)应符合 GB 25552 的规定。

- 2.1.16 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.17 山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)应符合 GB 29220 的规定。
- 2.1.18 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.21 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.22 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.24 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.25 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.26 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.29 羟丙基甲基纤维素(HPMC)应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.34 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.35 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.36 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.40 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.41 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.42 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.43 特丁基对苯二酚(TBHQ)应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 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	具有本品应有的形态，质地均匀	取适量样品置于白瓷盘中，自然光下观察色泽、性状和杂质。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
色 泽	乳白色或浅黄色或深黄色	
气 味、滋 味	具有本品特有的气味和滋味，无焦臭、酸败或其他异味	
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	≤	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） ^a （以油脂中的含量计）， g/kg	≤	0.2 GB 5009.32
酸价（KOH）（以脂肪计）， 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 ^b , g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
磷酸盐 ^c （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg（以大豆油、菜籽油、棕榈油为主的产品）	≤	10.0 GB 5009.22
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	≤	8.0 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。

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；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；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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种为主要原料，加入水、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、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。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。

本产品 in 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。

虞城鑫盛达食品科技有限公司

QB