



410647S-2022



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0040S-2022

# 食用动物油

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳。

H N

Q B

# 食用动物油

## 1 范围

本标准规定了食用动物油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、精炼动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的几种为原料，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 中的一种或几种，经调配、混合、急冷捏合（或不急冷捏合）、包装等工艺加工而成的食用动物油。

根据产品所用原料不同，分为：食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和羊油、食用调和鸡油、食用调和鸭油、食用调和骨油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、精炼动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 食用骨油应符合 Q/HZS 0039S 的规定，见附录 A。

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。

2.1.6 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
	凝固态	融化态	
性状	细腻，呈软膏状	澄清透明	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。将试样置于200mL烧杯中，倒入适量100℃开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽		
气味	具有产品应有的气味，无异味		
滋味	具有产品应有的滋味，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	≤ 2.0	GB 5009.236

酸价 (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	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	≤	9	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 <sup>a</sup> (BHA) (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> (BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。</p> <p>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。</p>			

## 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; 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、酸价、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

## 食用骨油 (Q/HZS 0039S)

## 1 范围

本标准规定了食用骨油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）中的一种或几种为原料，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 中的一种或几种，经预处理、粉碎、蒸煮、分离、脱水干燥、精炼（或不精炼）、包装等工艺加工而成的食用骨油。

根据产品所用原料不同，分为单一食用骨油（食用猪骨油、食用牛骨油、食用羊骨油、食用鸡骨油、食用鸭骨油）和食用调和骨油。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）应卫生、无变质、无异味，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	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。将试样置于200ml烧杯中，倒入适量100℃开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽		
气味	具有产品应有的气味，无异味		
滋味	具有产品应有的滋味，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	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	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	≤	9	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 <sup>a</sup> (BHA) (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> (BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32

注: \* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 该指标仅限于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; 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、酸价、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

本标准适用于以食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、精炼动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的几种为原料，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 中的一种或几种，经调配、混合、急冷捏合（或不急冷捏合）、包装等工艺加工而成的食用动物油。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

河南众品食业股份有限公司

H N  
Q B