



411128S-2022



镇平县鑫鹏食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2022

食用动物油脂

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

镇平县鑫鹏食品有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县鑫鹏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：庞冬果。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZXS 0001S-2018。

H N

Q B

食用动物油脂

1 范围

本标准规定了食用动物油脂的分类、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）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加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，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、精炼或不精炼、冷却、灌装、包装加工的食用动物油脂。

根据原料不同产品可分为：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 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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，在自然光下观察其性状、色泽，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	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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	≤ 0.20	GB 5009.181
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚(BHA) ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯(BHT) ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 ^a (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 10146 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。

2.7 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。

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）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加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，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、精炼或不精炼、冷却、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

镇平县鑫鹏食品有限公司