



411975S-2022



河南尚诚食品有限公司企业标准

Q/HNSC 0001S-2022

食用动物油脂

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南尚诚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚诚食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南尚诚食品有限公司。

本标准主要起草人：郝留成、王婧。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检疫检验合格的鲜（冻）畜禽（牛、羊、鸡、鸭、猪）的板油、肥膘、内脏脂肪或附着于内脏器官的纯脂肪中的一种或几种为主要原料，经加料、粉碎、熔炼，辅以活性白土脱色或不脱色、脱臭或不脱臭，添加或不添加食品添加剂[维生素 E（抗氧化剂）、没食子酸丙酯（PG）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或几种]，经调配或不调配、急冷或不急冷、捏合或不捏合、包装工艺生产的食用动物油脂。

根据原料不同可分为：食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、食用猪油、食用动物调和油。

根据工艺不同可分为：特级食用动物油脂和优质食用动物油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽的板油、肥膘、内脏脂肪、纯脂肪应经检验检疫合格，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 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.1.4 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.5 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。

2.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.7 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.8 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 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	凝固状或融化状	从样品中取出适量，置入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有特有色泽，呈白色或略带黄色，无霉斑	
气味	具有产品特有气味，无酸败及其他异味	
滋味	具有产品特有的滋味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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	
	食用牛油、食用羊油、 食用鸡油、食用鸭油、 食用猪油		食用动物调和油		
	特级	优质			
水分及挥发物/ (g/100g)	≤	0.15	0.25	0.25	GB 5009.236
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤	2.0	2.5	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
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.1			GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤	0.1			GB 5009.11
*苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤	9			GB 5009.27
没食子酸丙酯 (PG) / (g/kg)	≤	0.1			GB 5009.32
丁基羟基茴香醚 (BHA) / (g/kg)	≤	0.2			GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT) / (g/kg)	≤	0.2			GB 5009.32
特丁基对苯二酚 (TBHQ) / (g/kg)	≤	0.2			GB 5009.32
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
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; 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检疫检验合格的鲜（冻）畜禽（牛、羊、鸡、鸭、猪）的板油、肥膘、内脏脂肪或附着于内脏器官的纯脂肪中的一种或几种为主要原料，经加料、粉碎、熔炼，辅以活性白土脱色或不脱色、脱臭或不脱臭，添加或不添加食品添加剂[维生素 E（抗氧化剂）、没食子酸丙酯（PG）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或几种]，经调配或不调配、急冷或不急冷、捏合或不捏合、包装工艺生产的食用动物油脂。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，参照相关国标、行标的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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚诚食品有限公司

Q B