



412250S-2022



河南艺东向易食品科技有限公司企业标准

Q/HYX 0001S-2022

# 食用乳化油脂制品

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

河南艺东向易食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南艺东向易食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄东生、刘俊国、李莉莉、李春仪、高健、陈志、朱树梅、袁清峰、姚娜、曹树海、高文燕、黄淑媛、马冬梅、卢瑞、韩永强。

H N

Q B

# 食用乳化油脂制品

## 1 范围

本标准规定了食用乳化油脂制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、棕榈油、亚麻籽油、橄榄油、米糠油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加甘油、酪蛋白酸钠、麦芽糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、海藻酸丙二醇酯、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、双乙酰酒石酸单双甘油酯、黄油、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、全脂乳粉、食用盐、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、聚甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、氯化钾(加工助剂)、蔗糖脂肪酸酯、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(甜味香精、咸味香精、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)中的一种或几种，经配料、加热溶化、混合搅拌、乳化、冷却、包装而成的用于食品加工使用的食用乳化油脂制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 亚麻籽油 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 橄榄油 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 米糠油 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖 GB/T 20883 的规定。

- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.15 海藻酸丙二醇酯 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.19 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.20 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.21 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 稀奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.28 山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)应符合 GB 25552 的规定。
- 2.1.29 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.30 山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)应符合 GB 29220 的规定。
- 2.1.31 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.33 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.34 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.35 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.36 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.37 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.38 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41 羟丙基甲基纤维素(HPMC)应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

- 2.1.45 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.46 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.51 丁基羟基茴香醚 (BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.52 二丁基羟基甲苯 (BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.53 特丁基对苯二酚 (TBHQ) 应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.61 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。

## 2.2 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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 1.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.13	GB 5009.227
抗氧化剂 (BHA+BHT+TBHQ) <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.32
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83

磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	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
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品；</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

应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

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，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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、棕榈油、亚麻籽油、橄榄油、米糠油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加甘油、酪蛋白酸钠、麦芽糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、海藻酸丙二醇酯、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、双乙酰酒石酸单双甘油酯、黄油、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、全脂乳粉、食用盐、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、聚甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、氯化钾(加工助剂)、蔗糖脂肪酸酯、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(甜味香精、咸味香精、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)中的一种或几种，经配料、加热溶化、混合搅拌、乳化、冷却、包装而成的用于食品加工使用的食用乳化油脂制品。

本产品 在 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。

河南艺东向易食品科技有限公司