



412779S-2022



新乡市万和堂食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2022

食用动物油

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

新乡市万和堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市万和堂食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市万和堂食品有限公司。

本标准主要起草人：王颖楠、王鑫。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪、牛、羊、鸡和鸭中的一种脂肪组织为原料，加入或不加入食用盐、氢氧化钠，辅以丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)中的一种或多种，原料经预处理、熔炼、盐析、排油、澄清或压滤、离心去杂、盐析、过滤或不过滤、精炼或不精炼、灌装而成的非即食食用动物油。

根据添加原料不同分为：食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪脂肪应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 羊脂肪应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 牛脂肪应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鸡脂肪应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 鸭脂肪应符合 NY/T 1760 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.8 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。

2.1.9 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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	具有各品种食用动物油应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，将样品置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各品种食用动物油特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	
气、滋味	具有各品种食用动物油应有的气味和滋味，无酸败及其他异味	
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, %	≤ 0.25	GB 5009.3
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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.07	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚(BHA), g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30
丁基羟基茴香醚(BHA), g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.30
注: *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(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其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

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

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;食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪、牛、羊、鸡和鸭中的一种脂肪组织为原料，加入或不加入食用盐、氢氧化钠，辅以丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)中的一种或多种，原料经预处理、熔炼、盐析、排油、澄清或压滤、离心去杂、盐析、过滤或不过滤、精炼或不精炼、灌装而成的非即食食用动物油。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》有关规定，参照 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市万和堂食品有限公司