



412780 S-2022



社旗县鸿源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0004S-2022

调味动物油脂制品

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

社旗县鸿源食品有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县鸿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘全华。

H N

Q B

调味动物油脂制品

1 范围

本标准规定了调味动物油脂制品的分类、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）中的一种或几种为原料，经修整、洗涤、绞碎、熔炼、精炼或不精炼，添加或不添加起酥油、大豆油、棕榈油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种，添加藤椒油、麻椒油、花椒油、荆芥油、蒜油、葱油中的一种或几种，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，过滤、冷却、包装加工而成的调味动物油脂制品。

根据添加原料不同分为：调味食用猪油、调味食用牛油、调味食用鸡油、调味食用鸭油、调味食用羊油、调味食用鹅油、藤椒猪油、麻椒猪油、花椒猪油、荆芥猪油、蒜香猪油、葱香猪油、藤椒牛油、麻椒牛油、花椒牛油、荆芥牛油、蒜香牛油、葱香牛油、藤椒鸡油、麻椒鸡油、花椒鸡油、荆芥鸡油、蒜香鸡油、葱香鸡油、食用动物调味油。

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 的要求。
- 2.1.3 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 藤椒油、麻椒油、花椒油、荆芥油、蒜油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.11 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.12 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	常温下液态至软膏状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状。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、滋 味	具有特有的气味和滋味，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
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 ≤	0.08	GB 5009.12
*苯并[a]芘, μg /kg ≤	8	GB 5009.27
二丁基羟基甲苯 ^a (以油脂中的含量计), g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚 ^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 2762 的规定。
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。
同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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）中的一种或几种为原料，经修整、洗涤、绞碎、熔炼、精炼或不精炼，添加或不添加起酥油、大豆油、棕榈油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种，添加藤椒油、麻椒油、花椒油、荆芥油、蒜油、葱油中的一种或几种，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，过滤、冷却、包装加工而成的调味动物油脂制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县鸿源食品有限公司

QB