



410143S-2023



漯河双汇食用油科技有限公司企业标准

Q/LSY 0001S-2023

调和乳化油脂制品

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

漯河双汇食用油科技有限公司 发布

前 言

本文件由漯河双汇食用油科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈松、汪晨辉、张群保、罗飞、李子睦、魏晓盼、曹丽娜、杨高举。

H N

Q B

调和乳化油脂制品

1 范围

本标准规定了调和乳化油脂制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织)、骨类(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种)、脂肪组织炼制的油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)、植物油(大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、棉籽油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种)中的两种或两种以上为原料,添加食用盐、氢氧化钠(加工助剂)、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E(混合生育酚浓缩物)中的一种或几种】、乳化剂(丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯中的一种或几种)、食品用香精(牛奶香精、奶油香精中的一种或全部)、着色剂(β -胡萝卜素)中的部分,经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、脱色或不脱色、脱臭或不脱臭,灌装或包装等工艺加工而成的调和油脂(制品),产品分类归属于02.03【02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品】。

2 分类

根据产品不同,可分为以下类别:

2.1 调和乳化动物油脂制品

以鲜(冻)畜禽产品(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织)、骨类(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种)、脂肪组织炼制的油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)的一种或几种为主要原料,添加植物油(大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、棉籽油、菜籽油、芝麻油)中的一种或几种,添加食用盐、氢氧化钠(加工助剂)、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E(混合生育酚浓缩物)中的一种或几种】、乳化剂(丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯中的一种或几种)、食品用香精(牛奶香精、奶油香精中的一种或全部)、着色剂(β -胡萝卜素)中的部分,经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、脱色或不脱色、脱臭或不脱臭,灌装或包装等工艺加工而成。根据主要原料不同,产品分为调和乳化猪油制品、调和乳化牛油制品、调和乳化羊油制品、调和乳化鸡油制品、调和乳化鸭油制品。

2.2 调和乳化植物油脂制品

以植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、棉籽油、菜籽油、芝麻油）中的一种或几种为主要原料，添加脂肪组织炼制的油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）的一种或几种，添加食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E（混合生育酚浓缩物）中的一种或几种】、乳化剂（丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、食品用香精（牛奶香精、奶油香精中的一种或全部）、着色剂（ β -胡萝卜素）中的部分，经预处理、调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、脱色或不脱色、脱臭或不脱臭、灌装或包装等工艺加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽产品及骨类应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 脂肪组织炼制的油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.6 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.7 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 3.1.8 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.9 维生素 E（混合生育酚浓缩物）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.11 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 3.1.12 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.13 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 3.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.2 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 |
|-------|------------------------|---|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和状态。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，闻其气味，品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有产品固有的气味、滋味，无酸败及其他异味 | |
| 状态 | 具有产品应有的状态、无正常视力可见的外来异物 | |

3.3 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 |
|--|------------|-----------|-------------|
| | 调和乳化动物油脂制品 | 调和乳化植物油制品 | |
| 水分及挥发物, g/100g ≤ | 2.0 | | GB 5009.236 |
| 酸价(KOH), mg/g ≤ | 2.5 | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g ≤ | 0.20 | 0.25 | GB 5009.227 |
| 丙二醛, mg/100g ≤ | 0.25 | | GB 5009.181 |
| 铅(以Pb计), mg/kg ≤ | 0.08 | | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计), mg/kg ≤ | 0.1 | | GB 5009.11 |
| *苯并[a]芘, μg/kg ≤ | 8 | | 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 |
| 没食子酸丙酯(PG) ^a (以油脂中的含量计), g/kg ≤ | 0.1 | | GB 5009.32 |
| 特丁基对苯二酚(TBHQ) ^a (以油脂中的含量计), g/kg ≤ | 0.2 | | GB 5009.32 |
| 维生素E ^a , g/kg ≤ | 0.5 | | GB 5009.82 |
| β-胡萝卜素 ^a , g/kg ≤ | 1.0 | | GB 5009.83 |
| 注: 1、*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 2、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。 3、a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 | | | |

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法检验。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.6 其他要求

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。

4 出厂检验

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

编制说明

调和乳化油脂制品是以鲜（冻）畜禽产品（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织）、骨类（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、脂肪组织炼制的油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、棉籽油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）中的两种或两种以上为原料，添加食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E（混合生育酚浓缩物）中的一种或几种】、乳化剂（丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、食品用香精（牛奶香精、奶油香精中的一种或全部）、着色剂（ β -胡萝卜素）中的部分，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、脱色或不脱色、脱臭或不脱臭，灌装或包装等工艺加工而成的调和油脂（制品），产品分类归属于02.03【02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品】。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，制定本企业标准，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。

漯河双汇食用油科技有限公司