



410888S-2023



河南省芳霖食品科技有限公司企业标准

Q/HFSK 0001S-2023

食用动物油脂

2023-04-16 发布

2023-04-16 实施

河南省芳霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省芳霖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦彦柯。

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、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，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、精炼或不精炼、冷却、灌装、包装加工的食用动物油脂。

根据添加原料不同分为：食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油、食用鹅油、食用动物混合油。

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 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	常温下固态状或软膏状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、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 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（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
*丙二醛，mg/100g	≤	0.20	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	≤	10.0	GB 5009.27
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。			

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、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，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、精炼或不精炼、冷却、灌装、包装加工的食用动物油脂。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。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

河南省芳霖食品科技有限公司