



411316S-2023



河南玖味源食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

食用动物油脂制品

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南玖味源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖味源食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊霞、谢成军、何志晓。

本标准代替Q/HJS 0005S-2019。

H N

Q B

食用动物油脂制品

1 范围

本标准规定了食用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）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠、乳酸、维生素 E 中的多种，添加或不添加食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）（外购）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或多种】，经预处理、提炼、调配、盐析、精炼（脱酸、水洗、脱水）或不精炼、包装而成的食用动物油脂制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.9 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.10 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 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	常温下呈固态或半固态，加热状态下呈液态	取适量试样于洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质；将试样置于50mL烧杯中，水浴加热到50℃，用
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味、无哈喇味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
----	------------	-------------------

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) / (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	
抗氧化剂 ^a	丁基羟基茴香醚 (BHA) / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
	二丁基羟基甲苯 (BHT) / (g/kg)	≤	0.2	
	特丁基对苯二酚 (TBHQ) / (g/kg)	≤	0.2	
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)	≤	9.0	GB 5009.27	
注：*苯并 [a] 芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；				
a 仅适用于添加该种抗氧化剂的产品检验；				
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 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

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠、乳酸、维生素 E 中的多种，添加或不添加食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）（外购）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或多种】，经预处理、提炼、调配、盐析、精炼（脱酸、水洗、脱水）或不精炼、包装而成的食用动物油脂制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 E 作为抗氧化剂使用。

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。

河南玖味源食品科技有限公司