



411406S-2023



漯河双汇生物工程技术有限公司企业标准

Q/LSG 0005S-2023

# 食用动物油脂

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河双汇生物工程技术有限公司 发布

## 前 言

本文件由漯河双汇生物工程技术有限公司提出并起草，本文件适用于漯河双汇生物工程技术有限公司和漯河双汇生物工程技术有限公司召陵分公司。

本文件主要起草人：陈松、吕永林、罗飞、魏晓盼、张伟、王琳琳、崔龙泉

本文件自实施之日起代替 Q/LSG 0005S-2021 《食用动物油脂》。

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）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）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、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）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩物）】中的部分品种为辅料，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配或不调配、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、灌装或包装等工艺加工而成的食用动物油脂。

## 2 分类

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 单一食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油）

以鲜（冻）畜禽产品（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种的板油、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）中的一种为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、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）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩液）】中的部分品种为辅料，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配或不调配、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、灌装或包装等工艺加工而成；其中单一品种的食用动物油脂中不应掺有其他油脂。根据主要原料和工艺不同，产品分为食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油。

### 2.2 食用调和动物油脂（食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和羊油、食用调和鸡油、食用调和鸭油）

以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）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的两种或两种以上为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、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）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩液）】中的部分品种为辅料，经调配或不调配、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、灌装或包装等工艺加工而成；根据主要原料不同，产品分为食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和羊油、食用调和鸡油、食用调和鸭油。

## 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 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.7 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。
- 3.1.8 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.9 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.10 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.11 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 3.1.12 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.13 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.14 维生素 E（混合生育酚浓缩液）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.15 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

### 3.2 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
色泽	具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	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	具有特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	
状态	无正常视力可见的外来异物	

### 3.3 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	≤ 2.0	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
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），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯（PG） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
特丁基对苯二酚（TBHQ） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
茶多酚 <sup>c</sup> （以油脂中儿茶素计），g/kg	≤	0.4	SN/T 3848

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仅适用于添加没食子酸丙酯（PG）的产品检验。

4、b仅适用于添加特丁基对苯二酚（TBHQ）的产品检验。

5、c仅适用于添加茶多酚的产品检验。

### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《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 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

食用动物油脂是以鲜（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）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、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）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩物）】中的部分品种为辅料，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配或不调配、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、灌装或包装等工艺加工而成的食用动物油脂。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

漯河双汇生物工程技术有限公司