



411727S-2023



河南三山牛油脂有限公司企业标准

Q/HSN 0002S-2023

调和精制牛油

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南三山牛油脂有限公司 发布

前 言

本标准由河南三山牛油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘一畅。

HN
QB

调和精制牛油

1 范围

本标准规定了调和精制牛油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用牛油为主要原料，根据季节不同添加一定比例的食用猪油、食用鸡油、食用鸭油、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，调整牛油的软硬度，再经精炼、急冷、捏合后，制成的调和精制牛油。

根据适用季节不同产品分为：调和精制牛油（夏季）、调和精制牛油（冬季）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，观察性状、色泽、嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，无哈喇，无其他异味	
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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
总砷（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：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；			

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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；兽药残留限量应符合 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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以食用牛油为主要原料，根据季节不同添加一定比例的食用猪油、食用鸡油、食用鸭油、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，调整牛油的软硬度，再经精炼、急冷、捏合后，制成的调和精制牛油。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。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

H N

河南三山牛油脂有限公司

Q B