



411879S-2023



原阳县鑫金油脂有限责任公司企业标准

Q/YXJ 0001S-2023

食用动物油脂

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

原阳县鑫金油脂有限责任公司 发布

前 言

本标准由原阳县鑫金油脂有限责任公司提出。

本标准由河南省产品质量检验技术研究院和原阳县鑫金油脂有限责任公司共同起草。

本标准主要起草人：陈瑜杰、张新峰。

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

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）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚中的一种或多种，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。

根据原料不同产品可分为：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 的规定。

2.1.3 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.4 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.5 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.6 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℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
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	

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
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)	≤ 0.25	GB 5009.181
抗氧化剂 ^a	丁基羟基茴香醚(BHA)/(g/kg)	≤ 0.2
	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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、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）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚中的一种或多种，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。

原阳县鑫金油脂有限责任公司

QB