



411891S-2023

武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0005S-2023

乳化油脂

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

武陟一村食品有限公司 发布

前言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由武陟一村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞卿、丁菲。

H N

Q B

乳化油脂

1 范围

本标准规定了乳化油脂的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，加入水、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、银耳多糖（以银耳为原料，经水提取乙醇沉淀制成）、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)、山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)、山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)、山梨醇酐单油酸酯(司盘80)，聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、果胶、明胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精(奶味香精、芒果味香精、抹茶味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、榴莲味香精、甜橙味香精、芝士味香精、黑糖味香精、巧克力味香精、桂花味香精、凤梨味香精、蛋黄味香精、乳酸菌味香精)中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的用于食品加工使用的油脂制品。（该产品在GB 2760中的食品分类号为02.02.02）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB2716的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合GB/T 15680和GB2716的规定。
- 2.1.4 水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.6 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2和GB 15203的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.9 黄油应符合LS/T 3217和 GB 19646的规定。

- 2.1.10 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.11 炼乳应符合GB13102的规定。
- 2.1.12 稀奶油、无水奶油应符合GB19646的规定。
- 2.1.13 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.14 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.17 银耳多糖应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.18 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.20 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.21 聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)应符合GB 1886.95的规定。
- 2.1.22 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘20)应符合GB 25551的规定。
- 2.1.23 山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘40)应符合GB 25552的规定。
- 2.1.24 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)应符合GB 13481的规定。
- 2.1.25 山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘65)应符合GB 29220的规定。
- 2.1.26 山梨醇酐单油酸酯(司盘80)应符合GB 13482的规定。
- 2.1.27 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)应符合GB 25553的规定。
- 2.1.28 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)应符合GB 25554的规定。
- 2.1.29 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.30 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.32 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.33 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.35 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.36 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.38 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.39 羟丙基甲基纤维素(HPMC)应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.40 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

- 2.1.42 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.43 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.44 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.45 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.46 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 2.1.47 磷酸三钠应符合GB 25565的规定。
- 2.1.48 磷酸三钾应符合GB 25563的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 2.1.52 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.53 丁基羟基茴香醚 (BHA)应符合GB 1886.12的规定。
- 2.1.54 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合GB 1900的规定。
- 2.1.55 特丁基对苯二酚 (TBHQ) 应符合GB 26403的规定。
- 2.1.56 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.58 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.60 食品用香精应符合GB 30616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
色 泽	乳白色或浅黄色或深黄色	取适量样品置于白瓷盘中，自然光下观察色泽和状态。将试样置于 50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有本品特有的气味和滋味，无焦臭、酸败或其他异味	
状 态	液态，质地均匀，无正常视力可见的外来异物	

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	≤	50 GB 5009.236
脂肪, g/100g	<	80 GB 5009.6

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
抗氧化剂（BHA+BHT+TBHQ） ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.18	GB 5009.32
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.13	GB 5009.227
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐（以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计） ^c ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
苯并（α）芘 [*] ，μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
<p>注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加抗氧化剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加 β-胡萝卜素的产品。</p> <p>c 仅适用于添加磷酸盐的产品。</p> <p>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。</p>			

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 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、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。

行政许可技术审查意见告知书

卫食新告字[2012]第0016号

上海辉文生物技术股份有限公司：

你单位提交的关于银耳多糖(卫食新申字(2012)第0008号)的行政许可申请，经技术审查，专家评审意见为“终止审批”。

理由为：

本产品以银耳为原料，经水提取乙醇沉淀制成，可作为普通食品管理。

此复印件与原件一致



2012年5月28日

第二联 交申请人

中华人民共和国卫生部制

编制说明

乳化油脂是以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，加入水、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、银耳多糖（以银耳为原料，经水提取乙醇沉淀制成）、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、山梨醇酐单月桂酸酯（司盘20）、山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘40）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）、山梨醇酐单油酸酯（司盘80），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、果胶、明胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精（奶味香精、芒果味香精、抹茶味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、榴莲味香精、甜橙味香精、芝士味香精、黑糖味香精、巧克力味香精、桂花味香精、凤梨味香精、蛋黄味香精、乳酸菌味香精）中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的用于食品加工使用的油脂制品。（该产品在GB 2760中的食品分类号为02.02.02）。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提供依据。

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。

武陟一村食品有限公司