



411890S-2023

武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0004S-2023

# 烘焙食品专用油( 脱模、切割用 )

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

# 烘焙食品专用油（脱模、切割用）

## 1 范围

本标准规定了烘焙食品专用油（脱模、切割用）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、米糠油、中链甘油三酯、玉米油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水，加入或不加入食品添加剂[磷脂（加工助剂）、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、蔗糖脂肪酸酯、二氧化硅（加工助剂）、聚二甲基硅氧烷及乳液（加工助剂）、抗坏血酸棕榈酸酯]中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的专用于烘焙食品脱模或切割的油脂制品。

本标准不包含人造奶油（人造黄油）。

## 2 分类

2.1 按配方不同分为：加水型烘焙食品专用油（脱模、切割用）和不加水型烘焙食品专用油（脱模、切割用）。

### 2.1.1 不加水型烘焙食品专用油（脱模、切割用）

以大豆油、菜籽油、棕榈油、米糠油、中链甘油三酯、玉米油中的一种或几种为主要原料，加入食品添加剂[磷脂（加工助剂）、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、二氧化硅（加工助剂）、聚二甲基硅氧烷及乳液（加工助剂）、抗坏血酸棕榈酸酯]中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的不加水型专用于烘焙食品脱模或切割的油脂制品。（该产品在 GB 2760 中的食品分类号为 02.03）。

### 2.1.2 加水 A 型烘焙食品专用油（脱模、切割用）

以大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油中的一种或几种为主要原料，添加水（添加比例 $\leq 10\%$ ），加入食品添加剂[磷脂（加工助剂）、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、蔗糖脂肪酸酯]中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的加水型专用于烘焙食品脱模或切割的油脂制品。（该产品在 GB 2760 中的食品分类号为 02.02.01.02）。

### 2.1.3 加水 B 型烘焙食品专用油（脱模、切割用）

以大豆油、菜籽油、棕榈油、玉米油中的一种或几种为主要原料，添加水（添加比例 11-45%），加入食品添加剂[磷脂（加工助剂）、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、蔗糖脂肪酸酯]中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的加水型专用于烘焙食品脱模或切割的油脂制品。（该产品在 GB 2760 中的食品分类号为 02.02.02）。

2.2 按用途不同分为：脱模专用油和切割专用油。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 3.1.3 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 3.1.4 米糠油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。
- 3.1.5 中链甘油三酯应符合GB 2716的规定。
- 3.1.6 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 3.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.8 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 3.1.9 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 3.1.10 聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）应符合GB 1886.95的规定。
- 3.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.12 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 3.1.13 聚二甲基硅氧烷及乳液应符合GB 30612的规定。
- 3.1.14 抗坏血酸棕榈酸酯应符合GB 1886.230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	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	具有本品应有的形态，质地均匀，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
	不加水型	加水 A 型	加水 B 型	
水分及挥发物, g/100g	0.05~0.35	≤10	11~45	GB 5009.236
脂肪, g/100g	≥90	≥80	<80	GB 5009.6
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0		GB 5009.22

苯并(α)芘*, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 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。

## 编制说明

烘焙食品专用油（脱模、切割用）是以大豆油、菜籽油、棕榈油、米糠油、中链甘油三酯、玉米油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水，加入或不加入食品添加剂[磷脂（加工助剂）、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、蔗糖脂肪酸酯、二氧化硅（加工助剂）、聚二甲基硅氧烷及乳液（加工助剂）、抗坏血酸棕榈酸酯]中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤和灌装制成的专用于烘焙食品脱模或切割的油脂制品。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

H N  
Q B