



412275S-2023



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0012S-2023

食用猪油

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

驻马店顶升食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店顶升食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：洪敏书、冯成、王雪雅、曹艳明、刘璐。

本标准适用企业：驻马店顶升食品有限公司。

H N

Q B

食用猪油

1 范围

本标准规定了食用猪油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经炼制、精滤或粗滤、冷却，添加或不添加抗氧化剂（维生素E、丁基羟基茴香醚BHA、二丁基羟基甲苯BHT、特丁基对苯二酚TBHQ中的一种或多种），再经混合或不混合、搅拌、经或不经急冷捏合、灌装、包装等工艺加工而成的食用猪油产品。

产品依据工艺不同，分为以下两种：浓香猪油、纯香猪油。

2 要求 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪脂肪应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 维生素E应符合GB 1886.233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（TBHQ）应符合GB 26403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	等级指标			检验方法
	一级	二级	三级	
性状及色泽	凝固态	白色或略带黄色，稍有光泽，细腻，呈软膏状	白色或略带黄色，稍有光泽，细腻，呈软膏状	取融化的样品约 15ml，注入干净、透明、无色的玻璃器皿中。观察其透明色泽及状态，然后置于适宜（如 15~20℃）环境中，待其凝固后观察其性状和色泽；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。
	融化态	微黄色，澄清透明，不应有沉淀物	微黄色，澄清透明	
气味及滋味	具有浓香猪油或纯香猪油应有的气味及滋味，无异味			

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
		一级	二级	三级	
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤	1.0	2.0	2.5	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤	0.10	0.15	0.20	GB 5009.227

水分及挥发物/ (%)	≤	0.15	0.15	0.20	GB 5009.236
熔点/℃		28~45			GB/T 12766
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25			GB 5009.181
不溶性杂质/ (%)	≤	0.5			GB/T 15688
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)	≤	8.0			GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 BHA(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2			GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 BHT(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2			GB 5009.32
特丁基对苯二酚 TBHQ(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2			GB 5009.32
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
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; 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、酸价、过氧化值、水分及挥发物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用猪油是以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经炼制、精滤或粗滤、冷却，添加或不添加抗氧化剂（维生素E、丁基羟基茴香醚BHA、二丁基羟基甲苯BHT、特丁基对苯二酚TBHQ中的一种或多种），再经混合或不混合、搅拌、经或不经急冷捏合、灌装、包装等工艺加工而成的食用猪油产品。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，参照GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB/T 8937《食用猪油》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。

驻马店顶升食品有限公司

H N

Q B