



412276S-2023



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0013S-2023

# 调和香猪油

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

# 调和香猪油

## 1 范围

本标准规定了调和香猪油的要求、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，经熬制、精滤、冷却，添加动植物油（牛油、鸡油、棕榈油、大豆油中的一种或多种）、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、搅拌、经或不经急冷捏和、灌装、包装等工艺加工而成的调和香猪油产品。

## 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 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.7 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.8 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	要求	检验方法
性状及 色泽	凝固态 白色或略带黄色，呈软膏状 融化态 微黄色，澄清透明	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽，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。
气味及滋味	具有调和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
熔点/℃	28.0~45.0	GB/T 12766
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.13	GB 5009.227

水分及挥发物/(%)	≤	0.20	GB 5009.236
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。			
注 1: 抗氧化剂在配方中仅选择其中一种添加时最大使用量 0.2g/kg。			
注 2: 抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占 GB2760 规定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、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

调和香猪油是以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经熬制、精滤、冷却，添加动植物油（牛油、鸡油、棕榈油、大豆油中的一种或多种）、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、搅拌、经或不经急冷捏和、灌装、包装等工艺加工而成的调和香猪油产品。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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[ $\alpha$ ]芘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