



412278S-2023



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0015S-2023

食用动物油脂

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、检验规则等。

本标准适用于以经检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织，选用单一品种或多种混合原料，经炼制、精滤、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、搅拌、经或不经急冷捏合、灌装、包装等工艺加工而成的食用动物油脂。

产品根据原料不同，分为食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、食用鹅油、食用混合动物油（以其中几种动物油为原料，经混合加工制成）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织应符合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	要求	检验方法
色泽	具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	取适量试样置于白瓷盘中，在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。
状态	无正常视力可见的外来异物	
气味、滋味	具有特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	

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
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.20	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, 各自占用量占 GB 2760 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; 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

食用动物油脂是以经检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织，选用单一品种或多种混合原料，经炼制、精滤、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、搅拌、经或不经急冷捏合、灌装、包装等工艺加工而成的食用动物油脂。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》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[α]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