



412279S-2023



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0016S-2023

食用油渣

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

食用油渣

1 范围

本标准规定了食用油渣的要求、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，经粗切、细切、炼制，油与渣分离，油渣冷却、包装等工序制成的食用油渣产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1猪脂肪：应符合 GB 2707 的规定。

2.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异味	
状态	块状或者条状或者颗粒状等，无正常视力可见外来异物	

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
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
*总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量/（若非指定，均以/25g表示）	检验方法
----	---------------------------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。					
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群、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

食用油渣是以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经粗切、细切、炼制，油与渣分离，油渣冷却、包装等工序制成的食用油渣产品。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中总砷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