



412037S-2023



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0013S-2023

食用猪油

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙松丽、刘阳、岳晓艳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0013S-2017(备案号 411792S-2017，2017-08-07 发布实施)

H N

Q B

食用猪油

1 范围

本标准规定了食用猪油的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）为原料，经验收、修整、粗切、洗涤或不洗涤、绞碎、加料、熔炼、排油、澄清、净油，添加或不添加精炼猪油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E 中的一种或几种经搅拌，再经急冷或不急冷、捏合或不捏合、灌装、包装等工艺加工而成的食用猪油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 精炼猪油应符合 GB 10146 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 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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
	凝固态	融化态	
性状	细腻，呈软膏状	澄清透明	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质。将试样置于烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，闻其气味，品其滋味。
色泽	白色，有光泽	微黄色，有光泽	
气味、滋味	具有猪油应有的气味、滋味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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
水分及挥发物，%	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227

丙二醛，mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
熔点，℃		28~45	GB/T 12766
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
丁基羟基茴香醚 ^a （BHA），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a （BHT），g/kg	≤	0.2	
*苯并[α]芘，μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。 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；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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）为原料，经验收、修整、粗切、洗涤或不洗涤、绞碎、加料、熔炼、排油、澄清、净油，添加或不添加精炼猪油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E 中的一种或几种经搅拌，再经急冷或不急冷、捏合或不捏合、灌装、包装等工艺加工而成的食用猪油。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，参照相关国标、行标的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]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众品食业股份有限公司

H N
Q B