



412544 S-2024



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0004S-2024

调和人造油脂

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

漯河铭诚油脂有限公司 发布

前 言

本标准由漯河铭诚油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王红亮、胡佳玲、孟宏昌、陈彩虹。



调和人造油脂

1 范围

本标准规定了调和人造油脂的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于脂肪含量在 80%以下的食用油脂制品。

本标准适用于经精炼、酯交换、分提中一种或几种方式加工的食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、椰子油）中的单品或混合物为原料，添加饮用水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、乳粉、黄油、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、酥油香精、黄油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精，白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、炼乳、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯中的单品或混合物]中的一种或几种，添加或不添加防腐剂（山梨酸钾、山梨酸），经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌、包装、熟成等工艺加工而成，呈固状、半固状、液体状的具有可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 乳粉应符合 GB19644 的规定。

2.1.6 黄油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.11 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.12 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.13 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.14 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.15 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。

2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.18 食品添加剂 改性大豆磷脂应符合 LS/T 3225 的规定。

- 2.1.19 牛奶香精、奶油香精、酥油香精、黄油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB1886.230 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.23 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.27 玉米油应符合GB/T 19111的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 2.1.29 葵花籽油应符合GB/T 10464的规定。
- 2.1.30 山梨酸应符合GB 1886.186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	常温下呈固态、软膏状或液态，膏体细腻	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽、杂质。将样品置于50mL烧杯中，用水浴加热到50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	常温下呈白色、淡黄色或黄色	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
		特级	高级	
脂肪, g/100g	≥	75	50	GB 5009.6
水分及挥发物, %	≤	20	35	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	1.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.13		GB 5009.227
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	2.5		GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.08		GB 5009.12
抗氧化剂（TBHQ+BHA+BHT）（以油脂中的含量计）, g/kg	≤	0.20		GB 5009.32
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0		GB 5009.83

山梨酸及其钾盐 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*苯并（a）芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
熔点（油相），℃		25-54	GB/T 12766
维生素E ^a ,g/kg	≤	0.5	GB 5009.82
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			
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 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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌,CFU/g	≤	50			GB 4789.15
*样品的采集及处理按 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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、熔点、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

本标准适用于经精炼、酯交换、分提中一种或几种方式加工的食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、椰子油）中的单品或混合物为原料，添加饮用水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、柠檬酸、乳粉、黄油、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、酥油香精、黄油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精，白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、炼乳、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯中的单品或混合物]中的一种或几种，添加或不添加防腐剂（山梨酸钾、山梨酸），经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌、包装、熟成等工艺加工而成，呈固状、半固状、液体状的具有可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》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。

本产品在本标准中的类别为02.02.02脂肪含量80%以下的乳化制品。

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。

漯河铭诚油脂有限公司