



412545S-2024



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0007S-2024

# 食用鹅油

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。

本标准自实施之日起代替 Q/LMY 0007S-2018。

H N

Q B

# 食用鹅油

## 1 范围

本标准规定了食用鹅油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检疫合格符合食用标准的鹅板油、鹅碎皮油、鹅肠油或鹅内脏附着脂肪为原料，经熔炼、沉淀、澄清、过滤、脱水、脱胶、脱酸（添加或不添加氢氧化钠）、干燥、添加活性白土经混合脱色、脱臭、压滤加工，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)]中的单品或混合物，经过混合、急冷、捏合（或不经急冷、捏合）、包装等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的食用鹅油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鹅板油、鹅碎皮油、鹅肠油或鹅内脏附着脂肪应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 规定。

2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.6 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	融化态	清澈，透明	从样品中取出适量的食用鹅油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状，色泽，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	凝固态	≤20℃，呈软膏状，膏体细腻	
色 泽	凝固态	白色或浅黄色	
	融化态	微黄色，透明	
气 味	具有鹅油应有的香味，无异味，无酸败味		
滋 味	具有鹅油应有的滋味，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	
水分及挥发物，%	≤	0.25	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
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(BHT+BHA(以油脂中的含量计)), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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; 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 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、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

本标准适用于以经检疫合格符合食用标准的鹅板油、鹅碎皮油、鹅肠油或鹅内脏附着脂肪为原料，经熔炼、沉淀、澄清、过滤、脱水、脱胶、脱酸（添加或不添加氢氧化钠）、干燥、添加活性白土经混合脱色、脱臭、压滤加工，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)]中的单品或混合物，经过混合、急冷、捏合（或不经急冷、捏合）、包装等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的食用鹅油。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 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》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（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