



412546S-2024



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0008S-2024

起酥油

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、陈彩虹。

起酥油

1 范围

本标准规定了起酥油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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（或不添加）单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、黄油、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、酥油香精、黄油香精、炼乳香精、牛油香精、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，经混合、乳化（或不乳化）、急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、杀菌（或不杀菌）、包装、熟成等工艺（可根据不同产品需要进行工艺组合）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。

产品根据形状不同分为：固态起酥油（片状、块状等）、半固态起酥油、液态起酥油。

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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.6 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.8 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.9 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.10 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.11 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.13 改性大豆磷脂应符合 LS/T 3225 的规定。
- 2.1.14 牛奶香精、奶油香精、酥油香精、黄油香精、炼乳香精、牛油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。

2.1.18 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.19 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

2.1.20 玉米油应符合 GB/T 19111 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、浅黄色或黄色	
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
水分及挥发物，%	≤ 0.25	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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
熔点，℃ （液态酥油除外）	25-50	GB/T 12766
抗氧化剂（TBHQ+BHA+BHT）（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.20	GB 5009.32
*苯并（a）芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
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检验。
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、熔点(液态酥油除外)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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（或不添加）单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、黄油、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、酥油香精、黄油香精、炼乳香精、牛油香精、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，经混合、乳化（或不乳化）、急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、杀菌（或不杀菌）、包装、熟成等工艺（可根据不同产品需要进行工艺组合）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GB 2760中的类别为02.03 02.02类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品。

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

QB