412547S-2024

漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0009S-2024

精炼猪油

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 0009S-2018。

H N
Q B

精炼猪油

1 范围

本标准规定了精炼猪油的要求、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猪板油、猪肥膘、猪肚腩膘、猪冠油、猪网油或附着于猪内脏器官的脂肪组织为原料，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（或不经过急冷、捏合）、包装等工艺加工而成的精炼猪油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪板油、猪肥膘、猪肚腩膘、猪网油、猪冠油、猪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		试验方法
性　状	融化态	清澈，透明	从样品中取出适量的精炼猪油，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℃， 呈固态软膏状，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	具有猪油应有的香味，无异味，无酸败味		
滋　味	具有猪油应有的滋味，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，%	≤	0.20	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤	1.0	GB 5009.229

过氧化值，g/100g	≤	0.13	GB 5009.227
熔点，℃		28-45	GB/T 12766
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（BHA+BHT）（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
*苯并（α）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猪板油、猪肥膘、猪肚腩瞟、猪冠油、猪网油或附着于猪内脏器官的脂肪组织为原料，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（或不经过急冷、捏合）、包装等工艺加工而成的精炼猪油。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 GB/T 8937《食用猪油》、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

HNQB