



412937S-2024



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/HWXD 0006S-2024

食用鸡油脂及其制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：王利萍、刘学荣、郝晓萍、郭玉融、王靖。

H N

Q B

食用鸡油脂及其制品

1 范围

本标准规定了食用鸡油脂及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鲜、冻鸡的板油、肥膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头中的一种或两种为原料，添加或不添加大葱、小葱、大蒜、胡萝卜、生姜、洋葱、香菜、芹菜、白芷、香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、月桂叶、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒）、陈皮、棕榈油、玉米油、大豆油、菜籽油、食品添加剂丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、迷迭香提取物、复配抗氧化剂（维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯）、维生素 E 中的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、分离或不分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用鸡油脂及其制品。

2 分类

根据原料和风味不同分为：食用鸡油脂、食用鸡骨油、食用风味鸡油脂。

2.1 食用鸡油脂 {02.01.02[动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）]}

以检疫部门检验合格的鲜、冻鸡的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，添加或不添加食品添加剂丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、迷迭香提取物、复配抗氧化剂（维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯）、维生素 E 的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、分离或不分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用鸡动物油脂。

2.2 食用鸡骨油 {02.01.02[动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）]}

以检疫部门检验合格的鲜、冻骨头为原料，添加或不添加食品添加剂丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、迷迭香提取物、复配抗氧化剂（维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯）、维生素 E 的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、分离或不分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用鸡骨油。

2.3 食用风味复合鸡油脂(02.05 其他油脂或油脂制品)

以检疫部门检验合格的鲜冻鸡的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，添加大葱、小葱、大蒜、胡萝卜、生姜、洋葱、香菜、芹菜、白芷、香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、月桂叶、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒）、陈皮中的一种或几种，加入或不加入棕榈油、玉米油、大豆油、菜籽油、食品添加剂丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、分离或不分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用风味复合鸡油脂。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜、冻鸡的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.4 香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、月桂叶、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 复配抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.6 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.7 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.8 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.9 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.10 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 3.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.12 香菜、芹菜、小葱应清洁卫生、无污染，符合 GB 2762 的规定。
- 3.1.13 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.14 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.15 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.16 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.17 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

3.2 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	固态或液态或固液混合状	从混合均匀的样品中取出一瓶，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物
色泽	微黄色至黄绿色，稍有光泽，细腻	
气味	具有该类原料特有的油脂香气、无异味	
滋味	具有该类原料固有的滋味，无异味、无酸败味	
杂质	允许底部有少量的直径小于0.1毫米的料渣，无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, g/100g	≤ 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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.07	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 适用于添加该种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 规定最大使用量的比例之和不应超过1。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用鸡油脂及其制品是以检疫部门检验合格的鲜、冻鸡的板油、肥膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织、骨头中的一种或两种为原料，添加或不添加大葱、小葱、大蒜、胡萝卜、生姜、洋葱、香菜、芹菜、白芷、香辛料（高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、月桂叶、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒）、陈皮、棕榈油、玉米油、大豆油、菜籽油、食品添加剂丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、迷迭香提取物、复配抗氧化剂（维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯）、维生素 E 中的一种或几种，经原料处理、蒸煮、过滤、分离或不分离、调配或不调配、冷却、灌装、包装加工的食用鸡油脂及其制品。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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司