



413106S-2024



河南大汤师食品有限公司企业标准

Q/HDS 0005S-2024

# 食用动物油脂

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南大汤师食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南大汤师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：辛民。

H N

Q B

# 食用动物油脂

## 1 范围

本标准规定了食用动物油脂的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织）、骨类（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、脂肪组织炼制的油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩物）中一种或几种】中的部分，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配或不调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、灌装或包装等工艺加工而成的食用动物油脂。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 单一食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油）

以鲜（冻）畜禽产品（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织）、骨类（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）中的一种为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩液）中一种或几种】中的部分品种为辅料，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配或不调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、灌装或包装等工艺加工而成；其中单一品种的食用动物油脂中不应掺有其他油脂。根据主要原料和工艺不同，产品分为食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油。

### 2.2 食用调和动物油脂（食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和羊油、食用调和鸡油、食用调和鸭油）

以脂肪组织炼制的油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的两种或两种以上为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩液）中一种或几种】中的部分品种为辅料，经调配或不调配、静置

或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、灌装或包装等工艺加工而成；根据主要原料不同，产品分为食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和羊油、食用调和鸡油、食用调和鸭油。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽产品及骨类应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 脂肪组织炼制的油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.7 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。
- 3.1.8 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.9 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.10 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.11 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 3.1.12 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.13 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.14 维生素 E（混合生育酚浓缩液）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.15 骨油应符合 T/CMATB 8002 的规定。

#### 3.2 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
色泽	具有特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和状态。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，闻其气味，品其滋味
气味、滋味	具有特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	
状态	无正常视力可见的外来异物	

#### 3.3 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	≤	2.0	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
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 (BHA) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT) <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯 (PG) <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 (TBHQ) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
茶多酚 <sup>a</sup> (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.4	SN/T 3848
注: 1、*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 2、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。 3、a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.5 生产加工过程卫生要求

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, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 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、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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织）、骨类（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、脂肪组织炼制的油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）中的一种或多种为原料，配以水、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、抗氧化剂【迷迭香提取物、甘草抗氧化物、茶多酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸（又名维生素C）、维生素E（混合生育酚浓缩物）中一种或几种】中的部分，经预处理、熔炼或不熔炼、提炼或不提炼、调配或不调配、静置或不静置、盐析或不盐析、水洗或不水洗、脱水或不脱水、脱酸或不脱酸、灌装或包装等工艺加工而成的食用动物油脂。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，参照相关国标、行标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。

河南大汤师食品有限公司

QB