



413026S-2024



商丘酥美食品有限公司企业标准

Q/SSX 0001S-2024

脂油渣

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

商丘酥美食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘酥羨食品有限公司提出。

本标准由夏邑县市场监督管理局、商丘酥羨食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：司卫东、轩国宁、王德坤。

H N

Q B

脂油渣

1 范围

本标准规定了脂油渣的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

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）为主要原料，添加食用玉米淀粉、小麦粉、食用盐、味精、香辛料粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、甘牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、枫茅、菖蒲、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、桔茗、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂中的一种或几种）、碳酸氢钠中的一种或多种，经原料前处理、分切、配料、裹粉（玉米淀粉、小麦粉）或不裹粉、搅拌、腌制、油炸（以猪、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炼油来油炸）、调味或不调味、冷却、包装制成的脂油渣。

按照原辅料不同，分为不同产品。

2 术语与定义

脂肪油渣是以鲜（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）为主要原料，把肉中的脂肪组织经过熬制提炼使得其中的多种脂肪酸（即油渣，荤油）与脂肪细胞组织分离，熬制后提取后余下的固体硬块。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	具有该产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味	

项 目	要 求	检 验 方 法
杂质	无正常视力可见外来杂质	其滋味。

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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 90	GB 5009.6
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。
b仅适用于鲜(冻)牛产品(板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织)为原料的产品检测。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；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）为主要原料，添加食用玉米淀粉、小麦粉、食用盐、味精、香辛料粉（藤椒、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、甘牛至、芫荽、薄荷叶、香茅、枫茅、菖蒲、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、桔茗、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、肉桂中的一种或几种）、碳酸氢钠中的一种或多种，经原料前处理、分切、配料、裹粉（玉米淀粉、小麦粉）或不裹粉、搅拌、腌制、油炸（以猪、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炼油来油炸）、调味或不调味、冷却、包装制成的脂油渣。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》标准制订本企业标准，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。

商丘酥羨食品有限公司

QB