



410495S-2024



河南众品食品产业发展有限公司企业标准

Q/HZSC 0004S-2024

# 风味猪油

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南众品食品产业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南众品食品产业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘阳、王会玲。

H N

Q B

# 风味猪油

## 1 范围

本标准规定了风味猪油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用猪油为原料，添加或不添加水，添加黄酒、大葱、小葱、葱酥、姜、姜粉、蒜、蒜粉、洋葱粉、八角、花椒、小茴香、月桂、桂皮、草果、百里香、白胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种辅料，经预处理、熬制、过滤，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或两种抗氧化剂，经搅拌、急冷捏合（或不急冷捏合）、灌装、包装加工而成的食用油脂制品风味猪油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.4 大葱、小葱、姜、姜粉、蒜、蒜粉、洋葱粉、八角、花椒、小茴香、月桂、桂皮、草果、百里香、白胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 葱酥应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.7 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 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	具有产品应有的形态	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、无酸败及其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

### 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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 1	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
丙二醛（以脂肪计），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
*苯并[a]芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 <sup>a</sup> （BHA）（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> （BHT）（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32

注：\* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

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；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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以食用猪油为原料，添加或不添加水，添加黄酒、大葱、小葱、葱酥、姜、姜粉、蒜、蒜粉、洋葱粉、八角、花椒、小茴香、月桂、桂皮、草果、百里香、白胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种辅料，经预处理、熬制、过滤，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或两种抗氧化剂，经搅拌、急冷捏合（或不急冷捏合）、灌装、包装加工而成的食用油脂制品风味猪油。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：02.05 其他油脂或油脂制品。

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。

河南众品食品产业发展有限公司