



410559S-2024



河南众品食品产业发展有限公司企业标准

Q/HZSC 0002S-2024

食用动物油脂

2024-02-20 发布

2024-02-20 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。

HN

QB

食用动物油脂

1 范围

本标准规定了食用动物油脂的要求，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肉膘、板油、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）中的一种或几种为原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E 中的一种或几种，经预处理、熔炼或不熔炼、精炼或不精炼、调配或不调配、急冷捏合、灌装或包装等工艺加工而成的食用动物油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽产品及骨类应符合GB 2707的规定。

2.1.2 脂肪组织炼制的油脂应符合GB 10146的规定。

2.1.3 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合GB 1886.12的规定。

2.1.4 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合GB 1900的规定。

2.1.5 维生素 E 应符合GB 1886.233的规定。

2.1.6 骨油应符合T/CMATB 8002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	具有产品应有的状态	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。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，呈白色或略带黄色、无霉斑	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，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
-----	-----	------

水分及挥发物，%	≤	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
丁羟基茴香醚 ^a （BHA），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁羟基甲苯 ^a （BHT），g/kg	≤	0.2	
*苯并[a]芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
注：* 该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；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、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肉膘、板油、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）中的一种或几种为原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E 中的一种或几种，经预处理、熔炼或不熔炼、精炼或不精炼、调配或不调配、急冷捏合、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。

河南众品食品产业发展有限公司