



411227S-2024



河南三山牛油脂有限公司企业标准

Q/HSN 0003S-2024

调和精制鸡油

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

河南三山牛油脂有限公司 发布

前 言

本标准由河南三山牛油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘一畅。

H N

Q B

调和精制鸡油

1 范围

本标准规定了调和精制鸡油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用鸡油为主要原料，添加一定比例的食用牛油、食用猪油、食用鸭油、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，再经调和、精炼、急冷、捏合后制成的调和精制鸡油。

根据适用季节不同产品分为：调和精制鸡油（夏季）、调和精制鸡油（冬季）。

2 术语和定义

调和精制鸡油：以食用鸡油为主要原料，根据季节不同添加一定比例的食用牛油、食用猪油、食用鸭油、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，再经调和、精炼、急冷、捏合后制成适合烘焙食品夏冬季节食品生产使用的食用调和精制鸡油。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

3.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.4 食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.5 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

3.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，观察性状、色泽、嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无哈喇，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
总砷（As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
*苯并（α）芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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；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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以食用鸡油为主要原料，添加一定比例的食用牛油、食用猪油、食用鸭油、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，再经调和、精炼、急冷、捏合后制成的调和精制鸡油。

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，参照GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

H N

河南三山牛油脂有限公司

Q B