



411333S-2024



平顶山市丰佳食品有限公司企业标准

Q/PFJ 0003S-2024

食用动物油脂

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

平顶山市丰佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市丰佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市丰佳食品有限公司。

本标准主要起草人：韩迎生、李博、刘晓航、韩东洋、宋丹丹、张波、王东阳、郭亚龙。

本标准自实施之日起代替 Q/PFJ 0003S-2022。

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）畜禽骨（牛骨、鸡骨、羊骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（牛、鸡、羊、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸、维生素 E 中的多种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、鸭油）（外购）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ) 中的一种或多种】，经预处理（粉碎）、提炼、盐析、静置、分离、精炼（脱酸、水洗、脱水）或不精炼、调配、灌装、包装等工艺要求加工而成的食用动物油脂。

根据原料不同分为：鸡骨油、牛骨油、羊骨油、鸭骨油、鸡骨风味油、牛骨风味油、羊骨风味油、鸭骨风味油、食用牛油，食用鸡油、食用羊油、食用鸭油。

2 要求

2.1 原辅料要求

鲜（冻）畜禽骨（牛骨、鸡骨、羊骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（牛、鸡、羊、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）应卫生、无变质、无异味、含骨髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.6 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。

2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.9 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。

2.1.10 特丁基对苯二酚(TBHQ)应符合 GB 26403 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求		检验方法
	凝固态	融化态	
性 状	细腻、呈软膏状	澄清透明， 不允许有沉淀物	取适量试样置于白瓷盘中， 在自然光下用肉眼观

色 泽	具有产品应有的色泽	察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物。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。
气味及滋味	具有产品应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 1.0	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
°抗氧化剂	丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2 GB 5009.32
	二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2 GB 5009.32
	特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2 GB 5009.32
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)	≤ 8	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于添加该种抗氧化剂的产品,且抗氧化剂在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定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。净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,试验方法按JJF 1070的规定进行检测。

2.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（牛骨、鸡骨、羊骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（牛、鸡、羊、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸、维生素 E 中的多种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、鸭油）（外购）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ) 中的一种或多种】，经预处理（粉碎）、提炼、盐析、静置、分离、精炼（脱酸、水洗、脱水）或不精炼、调配、灌装、包装等工艺要求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的依据。

维生素 E 在本标准中做抗氧化剂使用。

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。

平顶山市丰佳食品有限公司