



411334S-2024



河南隆霄生物科技有限公司企业标准

Q/HLX 0004S-2024

食用乳化油脂

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南隆霄生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南隆霄生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰、盛亚苹。

H N

Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、果葡糖浆中的一种或几种辅料，添加或不添加食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸中的一种或几种，经过配料、乳化、急冷捏合、包装等工艺加工而成的食用乳化油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.4 椰子油应符合NY/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.5 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.13 乳清粉和乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.14 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.18 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.20 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.21 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

- 2.1.22 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.23 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.24 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.27 山梨醇酐硬脂酸酯（司盘 60）应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	具有本品应有的形态	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,将试样置于50ml烧杯中,水浴加热到50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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 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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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	
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15

a样品的采集及处理按GB4789. 1执行。

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

生产加工过程卫生要求应符合 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。

3 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、果葡糖浆中的一种或几种辅料，添加或不添加食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸中的一种或几种，经过配料、乳化、急冷捏合、包装等工艺加工而成的食用乳化油脂。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在 GB 2760 中的食品类别号为：02.03[02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品]。

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。

河南隆霄生物科技有限公司