



411467S-2024



河南鑫创联食品有限公司企业标准

Q/HXCL 0001S-2024

调制猪油

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南鑫创联食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫创联食品有限公司提出。

本标准由河南鑫创联食品有限公司起草。

本标准主要起草人：裴石军。

H N
Q B

调制猪油

1 范围

本标准规定了调制猪油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精炼食用猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、添加精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油中的一种或几种），添加或不添加经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪板油、猪肥膘炼制成的食用猪油，辅以丁基羟基茴香醚（BHA），二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成的调制猪油。

根据原料不同可分为：精炼调制猪油、浓香调制猪油。

2 分类

根据原料不同可分为以下产品：

2.1 精炼调制猪油：以精炼食用猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、添加精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油中的一种或几种），辅以丁基羟基茴香醚（BHA），二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成。

2.2 浓香调制猪油：以精炼食用猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、添加精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油中的一种或几种），添加经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪板油、猪肥膘炼制成的食用猪油，辅以丁基羟基茴香醚（BHA），二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1 精炼食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 3.2 食用动物油（牛油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 3.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.7 猪板油、猪肥膘炼制的食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.8 棉籽油应符合 GB/T 1537 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
状态及色泽	凝固态	常温下呈固态软膏状，白色或略带黄色， 细腻、有光泽	取适量试样置于白瓷盘中， 在自然光下观察色泽、状态

	融化态	微黄色、澄清透明或半透明，无沉淀物	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。
气味及滋味		具有产品固有的气味及滋味，无异味	
杂质		无正常视力可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 0.5	GB 5009.236
熔点，℃	28~45	GB/T 12766
酸价（KOH），mg/g	≤ 1.5	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
丁基羟基茴香醚 ^a （BHA），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^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。		

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

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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

本标准适用于以精炼食用猪油为主要原料，添加或不添加其他精炼食用动物油（牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、添加精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油中的一种或几种），添加或不添加经动物卫生监督机构检疫、检验合格的猪板油、猪肥膘炼制成的食用猪油，辅以丁基羟基茴香醚（BHA），二丁基羟基甲苯（BHT），经混合、急冷、捏合、包装而制成的调制猪油。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[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫创联食品有限公司