



413525S-2025



河南科拓生物科技有限公司企业标准

Q/KTSW 0002S-2025

# 食用乳化油脂

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南科拓生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南科拓生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南科拓生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭燕、田丽亚、田楠、郭会姣。

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的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为原料，加入果葡糖浆、葡萄糖浆、伊代欣糖浆、白砂糖、水、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、山梨酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）、山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）、山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的一种或几种，经调配、加热、溶解、搅拌混合、乳化、冷却、过滤、包装制成的食用乳化油脂。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15293 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15293 的规定。
- 2.1.4 伊代欣糖浆应符合 QB/T 4916 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钠应符合 GB1886.92 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.10 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.11 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.12 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.13 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.14 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 羟丙基甲基纤维素 (HPMC) 应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 山梨醇酐单月桂酸酯 (司盘 20) 应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.23 山梨醇酐单棕榈酸酯 (司盘 40) 应符合 GB 25552 的规定。
- 2.1.24 山梨醇酐单硬脂酸酯 (司盘 60) 应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.25 山梨醇酐三硬脂酸酯 (司盘 65) 应符合 GB 29220 的规定。
- 2.1.26 山梨醇酐单油酸酯 (司盘 80) 应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.27 聚氧乙烯 (20) 山梨醇酐单月桂酸酯 (吐温 20) 应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.28 聚氧乙烯 (20) 山梨醇酐单棕榈酸酯 (吐温 40) 应符合 GB 29222 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯 (20) 山梨醇酐单硬脂酸酯 (吐温 60) 应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.30 聚氧乙烯 (20) 山梨醇酐单油酸酯 (吐温 80) 应符合 GB 25554 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、质地均匀	取适量样品置于洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	乳白色至黄褐色	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味,无焦臭、无酸败及其他异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 40	GB 5009.236
脂肪, g/100g	< 80	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.12	GB 5009.227
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
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

#### 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 <sup>n</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
n 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行					

#### 2.5 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。

#### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油为原料，加入果葡糖浆、葡萄糖浆、伊代欣糖浆、白砂糖、水、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、山梨酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）、山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）、山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的一种或几种，经调配、加热、溶解、搅拌混合、乳化、冷却、过滤、包装制成的食用乳化油脂。

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，参照 GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的要求，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 02.02.02 脂肪含量 80%以下的乳化制品。

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。

河南科拓生物科技有限公司