



410005S-2025



河南华昱食品产业有限公司企业标准

Q/HYSP 0002S-2025

# 食用油脂制品（起酥油）

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南华昱食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南华昱食品产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会玲、王盼果。

H N

Q B

# 食用油脂制品（起酥油）

## 1 范围

本标准规定了食用油脂制品（起酥油）的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种为原料，添加花生油、大豆油、芝麻油、棕榈油、米糠油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、油茶籽油、亚麻籽油、起酥油（以棕榈油为主要原料）中的一种或几种辅料，添加或不添加聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，经过调配、急冷捏合、包装等工艺加工而成的食用油脂制品（起酥油）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用猪油、食用牛油、食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.2 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.6 米糠油应符合GB/T 19112和GB 2716的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.9 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.10 油茶籽油应符合GB/T 11765和GB 2716的规定。
- 2.1.11 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.12 起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.13 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.14 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.15 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合GB 1886.12的规定。
- 2.1.16 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合GB 1900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	具有产品应有的形态	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。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
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、无酸败及其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

### 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, %	≤ 0.5	GB 5009.236
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
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 <sup>a</sup> (BHA), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> (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。

### 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种为原料，添加花生油、大豆油、芝麻油、棕榈油、米糠油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、油茶籽油、亚麻籽油、起酥油（以棕榈油为主原料）中的一种或几种辅料，添加或不添加聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，经过调配、急冷捏合、包装等工艺加工而成的食用油脂制品。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的依据。

本标准的产品在 GB 2760 中的类别为：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。

河南华昱食品产业有限公司