



410799S-2025



安阳市吉品油脂有限公司企业标准

Q/AJP0006S-2025

食用动物油脂

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

安阳市吉品油脂有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市吉品油脂有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市吉品油脂有限公司。

本标准主要起草人：韩国富。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检验检疫合格的猪、牛禽的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织的一种或几种为主要原料，添加或不添加维生素 E、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经或不经预处理、高温熔炼、脱色、脱臭、过滤、冷却、分提、包装等主要工艺加工而成的食用动物油脂。

根据原料及原料部位不同可分为：

单一部位熬制出来的单一的动物油脂：猪油、牛油。

不同部位熬制出来的熔点不同进行区分及其分提工艺。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 维生素 E 应符合 GB29942 的规定。

2.1.3 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.4 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
状态	液体状	从样品中取出50mL左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。 用45℃温水100mL加入5g油脂放入食品杯中进行品试。
色泽	具有本品固有的淡黄色或白色	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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）	≤	0.15	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	2.5	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛 /（mg/100g）	≤	0.25	GB 5009.181
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.07	GB 5009.12
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	10	GB 5009.27
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
熔点℃（猪油）		1℃-----15℃	GB/T 12766
熔点℃（牛油）		20℃-----38℃	GB/T 12766
注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值、熔点。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检验检疫合格的猪、牛畜禽的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织的一种或几种为主要原料，添加或不添加维生素 E、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经或不经预处理、高温熔炼、脱色、脱臭、过滤、冷却、分提、包装等主要工艺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 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

安阳市吉品油脂有限公司

Q B