



410870S-2025

河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0013S-2025

食用动物油脂

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨冠军、何振红、王春红。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸（加工助剂）、维生素 E 中的多种，添加或不添加食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）（外购）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或多种】，经预处理、炼制、静置、盐析、离心去杂、水洗、脱水、调配灌装等而成的食用动物油脂。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.9 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.10 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 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	常温下呈固态或半固态，加热状态下呈液态	取适量试样于洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质；将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加
色泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味、无哈喇味	热到 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
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
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛 / (mg/100g)	≤	0.25	GB 5009.181
抗氧化剂 ^a	丁基羟基茴香醚 (BHA) / (g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
	二丁基羟基甲苯 (BHT) / (g/kg) ≤	0.2	
	特丁基对苯二酚 (TBHQ) / (g/kg) ≤	0.2	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.08	GB 5009.12
*苯并 [a] 芘 / (μg/kg)	≤	9.0	GB 5009.27
注：*苯并 [a] 芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该种抗氧化剂的产品检验； 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）、鲜（冻）畜禽脂肪（猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、肉膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织）中的一种或多种为原料，加入食用盐、生活饮用水、氢氧化钠（加工助剂）、乳酸（加工助剂）、维生素 E 中的多种，添加或不添加食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）（外购）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）中的一种或多种】，经预处理、炼制、静置、盐析、离心去杂、水洗、脱水、调配灌装等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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 E 作为抗氧化剂使用。

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。

河南香曼食品科技有限公司