



411092S-2025



洛阳仟味食品有限公司企业标准

Q/LQW 0003S-2025

# 食用动物油脂

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

洛阳仟味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳仟味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈飞、丁振涛、陈洪峰。

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)猪骨肉、鲜(冻)猪板油、鲜(冻)猪肉膘、鲜(冻)猪网膜、鲜(冻)牛骨肉、鲜(冻)牛肉膘、鲜(冻)牛网膜、鲜(冻)鸡骨肉、鲜(冻)鸡板油、鲜(冻)鸡肉膘、鲜(冻)鸡网膜中的一种或几种为原料,经预处理、加料、蒸煮提取、分离,添加或不添加特丁基对苯二酚(TBHQ)、没食子酸丙酯(PG)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)中的一种或几种,包装加工而成的食用动物油脂。

根据添加原料不同分为:食用猪油、食用猪骨油、食用牛油、食用牛骨油、食用鸡油、食用鸡骨油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)猪骨肉、鲜(冻)猪板油、鲜(冻)猪肉膘、鲜(冻)猪网膜、鲜(冻)牛骨肉、鲜(冻)牛肉膘、鲜(冻)牛网膜应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜(冻)鸡骨肉、鲜(冻)鸡板油、鲜(冻)鸡肉膘、鲜(冻)鸡网膜应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.4 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。

2.1.5 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.6 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	常温下固态状或软膏状	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽,将试样置于 50mL 烧杯中,水溶加热至 50° C,用玻璃棒搅拌,嗅其气味,品其滋味,检查有无杂质
色 泽	白色至微黄色、无霉斑	
气、滋味	具有特有的气味和滋味,无酸败、无异味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
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 ≤	0.08	GB 5009.12
*苯并[a]芘，μg/kg ≤	9.0	GB 5009.27
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> （以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯 <sup>a</sup> （以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> （BHT），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
丁羟基茴香醚 <sup>a</sup> （BHA），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
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 GB2760 规定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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762 和 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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）猪骨肉、鲜（冻）猪板油、鲜（冻）猪肉膘、鲜（冻）猪网膜、鲜（冻）牛骨肉、鲜（冻）牛肉膘、鲜（冻）牛网膜、鲜（冻）鸡骨肉、鲜（冻）鸡板油、鲜（冻）鸡肉膘、鲜（冻）鸡网膜中的一种或几种为原料，经预处理、加料、蒸煮提取、分离，添加或不添加特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，包装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。

洛阳仟味食品有限公司