



411327S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0006S-2025

乳化油脂

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：范永超、刘劝平、侯银臣、孙亚楠、张镡月、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、余静怡。

H N
Q B

乳化油脂

1 范围

本标准规定了乳化油脂的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油{大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、芝麻油、花生油、油茶籽油、核桃油、牡丹籽油、元宝枫籽油、甘油二酯油、椰子油、中链甘油三酯(MCT)中的一种或几种}为主要原料,辅以水、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、银耳多糖(以银耳为原料,经水提取乙醇沉淀制成)、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)、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)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、硬脂酰乳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、果胶、明胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种,经加热、溶解、搅拌混合、乳化、均质和灌装加工而成的乳化油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油{葵花籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、芝麻油、核桃油、中链甘油三酯(MCT)}应符合GB 2716的规定。

2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535的规定。

2.1.3 油茶籽油应符合GB/T 11765的规定。

2.1.4 水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.6 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2和GB 15203的规定。

2.1.7 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.9 黄油应符合LS/T 3217和GB 19646的规定。

- 2.1.10 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.11 炼乳应符合GB13102的规定。
- 2.1.12 稀奶油、无水奶油应符合GB19646的规定。
- 2.1.13 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.14 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.17 银耳多糖应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.18 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.20 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.21 聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)应符合GB 1886.95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)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)应符合GB 25553的规定。
- 2.1.28 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)应符合GB 25554的规定。
- 2.1.29 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.30 单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.32 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.33 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.35 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.36 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.38 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.39 羟丙基甲基纤维素(HPMC)应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.40 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.43 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.44 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.45 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.46 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 2.1.47 磷酸三钠应符合GB 25565的规定。
- 2.1.48 磷酸三钾应符合GB 25563的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 2.1.52 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.53 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合GB 1886.12的规定。
- 2.1.54 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合GB 1900的规定。
- 2.1.55 特丁基对苯二酚(TBHQ)应符合GB 26403的规定。
- 2.1.56 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.58 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.60 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.61 牡丹籽油应符合LS/T3242及《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》(卫生部2011年第9号)的规定。
- 2.1.62 元宝枫籽油应符合GB/T 37748的规定。
- 2.1.63 甘油二酯应符合《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》(2009年第18号)的规定。
- 2.1.64 棕榈油应符合GB/T 15680的规定。
- 2.1.65 棕榈仁油应符合GB/T 18009的规定。
- 2.1.66 椰子油应符合NY/T 230的规定。
- 2.1.67 花生油应符合GB/T 1534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	液态，质地均匀。	取适量样品置于白瓷盘中，

色 泽	乳白色或浅黄色或深黄色。	自然光下观察色泽和状态。 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。
滋 味	具有本品特有的滋味，无焦臭、酸败或 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，g/100g ≤	50	GB 5009.236
脂肪，g/100g <	80	GB 5009.6
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
^a 抗氧化剂（BHA+BHT+TBHQ）（以油脂中的含量计），g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g ≤	1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.13	GB 5009.227
^a β-胡萝卜素，g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
^a 磷酸盐（以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	10.0	GB 5009.22
苯并（α）芘 [*] ，μg/kg ≤	8.0	GB 5009.27
注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、净含量及允许短缺量。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油{大豆油、棕榈油、棕榈仁油、葵花籽油、亚麻籽油、菜籽油、橄榄油、玉米油、芝麻油、花生油、油茶籽油、核桃油、牡丹籽油、元宝枫籽油、甘油二酯油、椰子油、中链甘油三酯(MCT)中的一种或几种}为主要原料,辅以水、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、黄油、麦芽糊精、炼乳、稀奶油、无水奶油、奶酪、芝士粉、白砂糖、海藻糖、银耳多糖(以银耳为原料,经水提取乙醇沉淀制成)、全脂乳粉、食用盐、酪蛋白酸钠、聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)、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)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、硬脂酰乳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、果胶、明胶、微晶纤维素、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种,经加热、溶解、搅拌混合、乳化、均质和灌装加工而成的乳化油脂。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,参照相关标准制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为 GB 2760 中的 02.02.02 脂肪含量 80%以下的乳化制品。

本标准中苯并(α)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宝莱健生物工程有限公司