



411341S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0005S-2025

植物脂肪粉（粉末油脂制品）

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

本标准的附录 A 为规范性附录。

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、余静怡、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、孙亚楠。

H N
Q B

植物脂肪粉（粉末油脂制品）

1 范围

本标准规定了植物脂肪粉（粉末油脂制品）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】为原料，辅以或不辅以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉、乳糖、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、葡萄糖浆、白砂糖、黑糖、麦芽糊精、果葡糖浆、抗性糊精、聚葡萄糖、可可脂、可可粉、芝士粉、鱼油及提取物、DHA 藻油、鱼胶原蛋白肽、菊粉、低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、大豆低聚糖中的一种或几种，添加或不添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、海藻酸钠（褐藻酸钠）、微晶纤维素、果胶、柠檬酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、抗坏血酸钠、赤藓糖醇、维生素 C（抗坏血酸）、香兰素、乙基香兰素、食品用香精中的一种或几种，经配料、加水混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、包装加工而成的食品加工用植物脂肪粉（粉末油脂制品）。

根据添加原辅料不同将产品分为：大豆油植物脂肪粉、棕榈油植物脂肪粉、棕榈仁油植物脂肪粉、葵花籽油植物脂肪粉、亚麻籽油植物脂肪粉、菜籽油植物脂肪粉、橄榄油植物脂肪粉、玉米油植物脂肪粉、芝麻油植物脂肪粉、花生油植物脂肪粉、油茶籽油植物脂肪粉、核桃油植物脂肪粉、牡丹籽油植物脂肪粉、元宝枫籽油植物脂肪粉、甘油二酯油植物脂肪粉、椰子油植物脂肪粉、中链甘油三酯（MCT）植物脂肪粉、混合植物脂肪粉。

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 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。

- 2.1.5 元宝枫籽油应符合 GB/T 37748 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.8 棕榈仁油应符合 GB/T 18009 的规定。
- 2.1.9 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20885 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.18 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.19 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 鱼油及提取物应符合《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。
- 2.1.22 DHA 藻油应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的 公告》（2010 年第 3 号) 的规定
- 2.1.23 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合《卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（卫生部公告 2009 年 第 5 号) 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.30 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.31 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.34 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.38 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.39 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.45 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.46 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠 (褐藻酸钠) 应符合 GB1886.243 的规定。
- 2.1.49 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.50 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 聚葡萄糖应符合附录 A 的规定。
- 2.1.53 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.54 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.55 低聚麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.57 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.58 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.63 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.94 的规定。
- 2.1.64 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.65 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。

2.1.67 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.68 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 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	粉末状或颗粒状、疏松无结块	将样品倒入洁净白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
滋 味	具有该产品应有的滋味和气味,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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥ 30.0	GB 5009.6
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
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*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。		

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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

附录 A

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。

也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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	
	聚葡萄糖		中和、脱色后的 聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化后 的聚葡萄糖			
	固体	液体	固体	液体	固体	液体		
聚葡萄糖（以干基、无灰分计）， w/%	≥	90						GB 25541
干燥减量, w/%	≤	4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物，%	≥	/	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143

灰分, w/%	≤	0.3	2.0	0.3	GB 5009.4
pH 值（10%水溶液）		2.5~7.0	5.0~6.0	4.0~7.0	GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤	/		0.5	GB 5009.7
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分品计），w/%	≤	6.0			GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≤	4.0			GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品计），w/%	≤	0.1	0.05		GB 25541
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
镍(Ni), mg/kg	≤	/		2.0	GB 5009.138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL ≤	25				GB 4789. 15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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】为原料，辅以或不辅以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉、乳糖、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、葡萄糖浆、白砂糖、黑糖、麦芽糊精、果葡糖浆、抗性糊精、聚葡萄糖、可可脂、可可粉、芝士粉、鱼油及提取物、DHA 藻油、鱼胶原蛋白肽、菊粉、低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、大豆低聚糖中的一种或几种，添加或不添加酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、海藻酸钠（褐藻酸钠）、微晶纤维素、果胶、柠檬酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、抗坏血酸钠、赤藓糖醇、维生素 C（抗坏血酸）、香兰素、乙基香兰素、食品用香精中的一种或几种，经配料、加水混合、搅拌、乳化、均质、喷雾干燥、包装加工而成的食品加工用植物脂肪粉（粉末油脂制品）。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品的类别为 GB 2760 中的 02.05 其他油脂或油脂制品。

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。

河南宝莱健生物工程有限公司