



411572S-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

2025-05-22 发布

2025-05-22 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/LQW 0003S-2025(备案号：411092S-2025)。

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、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  |
| 丁基羟基茴香醚 <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。<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。<br>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、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