



412239S-2025



河南科拓生物科技有限公司企业标准

Q/KTSW 0001S-2025

食用乳化油脂

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南科拓生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南科拓生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭燕、王彩玲、田丽亚。

H N
Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为原料，加入食品添加剂甘油、山梨糖醇液、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤、包装制成的食用乳化油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 植物油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.3 山梨糖醇液应符合 GB1886.187 的规定。
- 2.1.4 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.7 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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	半固态	取适量样品置于洁净烧杯中，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	乳白色至深黄色	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无焦臭、无酸败及其他异味	
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
水分及挥发物，g/100g	≤ 18	GB 5009.236
脂肪，g/100g	< 80	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， μ g/kg	≤	9. 0	GB 5009. 27
注：*该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。

2.5 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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、脂肪、酸价、过氧化值、总砷、铅。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油为原料，加入食品添加剂甘油、山梨糖醇液、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种，经加热、溶解、搅拌混合、乳化、过滤、包装制成的食用乳化油脂。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 GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的要求，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。

食用乳化油脂理化指标中水分及挥发物项目，依据 GB5009.236 第二法 电热干燥箱法，检测数值在 3g/100g-17g/100g 之间，故本标准中水分及挥发物指标控制在 $\leq 18\text{g}/100\text{g}$ 。

本产品在本标准 GB 2760 中的类别为 02.03：02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品。

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。

河南科拓生物科技有限公司