



412894S-2025



南阳鸿源生物技术有限公司企业标准

Q/NHY 0001S-2025

黄油

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

南阳鸿源生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鸿源生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙若恩、李焕。

黄油

1 范围

本标准规定了黄油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以稀奶油、无水奶油中的一种或两种为主要原料，添加水、食用盐、精炼牛油、精炼猪油、植物油（棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、迷迭香提取物、双乙酰酒石酸单双甘油酯、维生素E、果胶、海藻酸钠、食品用香精中的几种，经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工而成的黄油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 稀奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 精炼牛油、精炼猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 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 黄原胶应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.7 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

2.1.8 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.9 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 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
组织状态	基本均匀一致,允许有相应辅料的沉淀物	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见异物	

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, g/100g	≤	16.0	GB 5009.236
脂肪, g/100g	≥	80	GB 5009.6
酸度, °T	≤	20	GB 5009.239
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.10	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
维生素E ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.82
* 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 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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	90				GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.5 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 生产加工过程的卫生要求

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; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 兽药残留限量应符合GB 31650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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以稀奶油、无水奶油中的一种或两种为主要原料，添加水、食用盐、精炼牛油、精炼猪油、植物油（棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、迷迭香提取物、双乙酰酒石酸单双甘油酯、维生素E、果胶、海藻酸钠、食品用香精中的几种，经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工而成的黄油。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 19646《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品类别为GB 2760中02.02.01.01黄油和浓缩黄油。

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。

南阳鸿源生物技术有限公司

H N
Q B