



410122S-2026



南阳鸿源生物技术有限公司企业标准

Q/NHY 0002S-2026

# 乳脂黄油

2026-01-19 发布

2026-01-19 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。

H N  
Q B

# 乳脂黄油

## 1 范围

本标准规定了乳脂黄油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以稀奶油、奶油、无水奶油中的一种或几种为原料，添加食用动物油脂、精炼食用植物油中的一种或几种，添加水、食用盐、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、迷迭香提取物、维生素E、果胶、海藻酸钠、食品用香精中的一种或几种，经混合、乳化、杀菌或不杀菌、急冷、捏合、包装、熟成等工艺加工而成的油脂制品乳脂黄油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 稀奶油、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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 精炼食用植物油应符合 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 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 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	具有产品应有的形态，质地均匀，无正常视力可见外来异物	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽、杂质和组织状态。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、乳黄色或产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、无酸败及其他异味	
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	
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
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 <sup>a</sup> ，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	50				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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。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、奶油、无水奶油中的一种或几种为原料，添加食用动物油脂、精炼食用植物油中的一种或几种，添加水、食用盐、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、迷迭香提取物、维生素E、果胶、海藻酸钠、食品用香精中的一种或几种，经混合、乳化、杀菌或不杀菌、急冷、捏合、包装、熟成等工艺加工而成的油脂制品乳脂黄油。

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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》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。

本产品符合GB 2760中的类别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。

南阳鸿源生物技术有限公司