



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
色泽	呈均匀一致的乳白色、乳黄色或产品应有的色泽	中，在自然光下观察色泽、
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	杂质和组织状态。闻其气
杂质	无正常视力可见异物	味，用温开水漱口，品尝滋味

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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	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。

本产品在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

QB