



411493S-2026



河南省芳霖食品科技有限公司企业标准

Q/HFSK 0001S-2026

# 食用动物油脂

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南省芳霖食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省芳霖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋秋合。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HFSK 0001S-2023。

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）猪副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）牛副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸡副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）羊副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸭副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鹅副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、精炼或不精炼、冷却、灌装、包装加工的食用动物油脂。

根据添加原料不同分为：食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油、食用鹅油、食用骨髓油、食用动物混合油。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪副产品、鲜（冻）牛副产品、鲜（冻）羊副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡副产品、鲜（冻）鸭副产品、鲜（冻）鹅副产品应符合 GB 16869 和 GB 2707 的要求。

2.1.3 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、性状，将试样置于烧杯中，水溶加热至 50℃，用玻璃棒搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	白色至微黄色、无霉斑	
气味、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 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	≤ 3.0	GB 5009.236

酸价（以脂肪计）(KOH) , mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25	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
注：*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

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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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）猪副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）牛副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸡副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）羊副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鸭副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）、鲜（冻）鹅副产品（骨肉、骨髓、板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、精炼或不精炼、冷却、灌装、包装加工的食用动物油脂。

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。

河南省芳霖食品科技有限公司

Q B