



412008S-2026

河南金傲生物科技有限公司企业标准

Q/HNJA 0003S-2026

食用油脂制品

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

河南金傲生物科技有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南金傲生物科技有限公司。

本标准主要起草人：朵雅菲、张灿。

HN
QB

食用油脂制品

1 范围

本标准规定了食用油脂制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种）、精炼食用动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、维生素E、生活饮用水、食用盐、甘油、磷脂、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨酸钾、聚甘油蓖麻醇酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、奶油、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种]、 β -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的几种，经调配、乳化、杀菌（或不杀菌）、急冷捏合（或不急冷捏合）、灌装制成的半固状或流动状的食品加工用的食用油脂制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油应符合 GB 10146 和 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.9 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1886.388 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.11 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.12 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.13 聚甘油蓖麻醇酸酯应符合 GB 1886.95 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.22 维生素E 应符合GB 1886.233 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合GB 29950 的规定。
- 2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.28 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.29 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 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
色泽	乳白色至黄色	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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。
性状	乳浊液，无沉淀	
滋气味	具有本品特有的滋、气味，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
干燥减量/（g/100g）	≤ 40	GB 5009.3
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）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.08	GB 5009.12
*苯并[a]芘/（μg/kg）	≤ 9	GB 5009.27
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
丁基羟基茴香醚 ^a （BHA），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a （BHT），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 ^a （TBHQ），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
抗坏血酸棕榈酸酯 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.308

维生素E ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.82
注：*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅适用于添加该食品添加剂的产品； 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 平板计数法
霉菌/（CFU/g）≤	50				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 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 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；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、干燥减量、酸价、过氧化值、大肠菌群、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

本标准适用于以精炼植物油（棕榈油、大豆油、棉籽油、椰子油、菜籽油中的一种或几种）、精炼食用动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、维生素E、生活饮用水、食用盐、甘油、磷脂、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨酸钾、聚甘油蓖麻醇酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、奶油、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、抗坏血酸棕榈酸酯中的一种或几种]、 β -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的几种，经调配、乳化、杀菌（或不杀菌）、急冷捏合（或不急冷捏合）、灌装制成的半固状或流动状的食品加工用的食用油脂制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 在 GB 2760 中的类别为 02.02.02 脂肪含量80%以下的乳化制品。

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。

河南金傲生物科技有限公司