



412631S-2026



河南源康食品有限公司企业标准

Q/HYKS 0006S-2026

食用乳化油脂

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

河南源康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍洋。

H N
Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为原料，加入果葡糖浆、葡萄糖浆、伊代欣糖浆、白砂糖、水、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、山梨酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）、山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）、山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的一种或几种，经调配、加热、溶解、搅拌混合、乳化、冷却、过滤或不过滤、包装制成的食用乳化油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 伊代欣糖浆应符合 QB/T 4916 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钠应符合 GB1886.92 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.10 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.11 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.12 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.13 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.14 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.23 山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）应符合 GB 25552 的规定。
- 2.1.24 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.25 山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）应符合 GB 29220 的规定。
- 2.1.26 山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.27 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.28 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）应符合 GB 29222 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.30 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 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	具有本品应有的形态、质地均匀	取适量样品置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	乳白色至黄褐色	
气 味	具有本品应有的气味，无焦臭、无酸败及其他异味	
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	≤ 40	GB 5009.236
脂肪， g/100g	< 80	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.12	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*苯并（a）芘 μg/kg	≤	8	GB 5009.27
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 仅适用于使用该添加剂的产品； *该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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油为原料，加入果葡糖浆、葡萄糖浆、伊代欣糖浆、白砂糖、水、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、山梨酸钾、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）、山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）、山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的一种或几种，经调配、加热、溶解、搅拌混合、乳化、冷却、过滤或不过滤、包装制成的食用乳化油脂。

本产品在本标准 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。

河南源康食品有限公司