



412757S-2017



漯河诺瑞清真油脂有限公司企业标准

Q/LNR 0003S-2017

---

# 火锅油

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

---

漯河诺瑞清真油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河诺瑞清真油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：艾中停。

H N

Q B

# 火锅油

## 1 范围

本标准规定了火锅油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛油、鸡油、棕榈油为原料，经混合、搅拌、急冷捏合、包装而成的非即食的火锅油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的要求。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	固态	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，再将试样置于 50ml 的烧杯中，水浴锅加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味，并观察有无外来杂质。
色泽	白色至淡黄色	
滋味和气味	具有产品应有的气味、滋味、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, %	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8	GB 5009.27

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、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。

H N

Q B

## 编制说明

火锅油是以牛油、鸡油、棕榈油为原料，经混合、搅拌、急冷捏合、包装而成的非即食的火锅油。

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 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》和 GB/T 8937《食用猪油》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了火锅油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中苯并[a]芘指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

漯河诺瑞清真油脂有限公司

2017年10月24日

H N

Q B