



412758S-2017



漯河诺瑞清真油脂有限公司企业标准

Q/LNR 0002S-2017

鸡油

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

鸡油

1 范围

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

本标准适用于以鲜（冻）鸡板油为主要原料，经绞碎、熔炼、排油、澄清、过滤去杂，添加抗氧化剂丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），包装而制成的食用鸡油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）鸡板油应符合 GB 16869 的规定。

2.1.2 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.3 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 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 |
|-------|-----|--------------------------|--|
| 性状及色泽 | 凝固态 | 白色或微黄色，有光泽或稍有光泽，呈软膏状，无霉斑 | 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。 |
| | 融化态 | 微黄色，澄清透明 | |
| 滋味和气味 | | 具有鸡油特有气味和滋味、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，% | ≤ 0.25 | GB 5009.236 |
| 酸价（KOH），mg/g | ≤ 2.5 | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g | ≤ 0.20 | GB 5009.227 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计），g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.32 |
| 二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计），g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.32 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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国家有关标准的规定。

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

鸡油是以鲜（冻）鸡板油为主要原料，经绞碎、熔炼、排油、澄清、过滤去杂，添加抗氧化剂丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），包装而制成的。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。

本标准规定了鸡油的要求、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