



411809S-2017



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0024S-2017

调和动物油

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：陆学君、赵圣勇。

H N

Q B

调和动物油

1 范围

本标准规定了调和动物油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用猪油或精炼猪油为原料，添加精炼牛油、精炼鸡油或起酥油（精炼棕榈油）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E 搅拌，再经急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 精炼猪油、精炼牛油、精炼鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.6 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.7 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		试验方法
	凝固态	融化态	
性状	细腻，呈软膏状	澄清透明	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，用玻璃棒蘸取少量样品，置舌尖上鉴别其滋味。
色泽	白色，有光泽	微黄色	
气味、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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	≤ 0.2	GB 5009.236
*酸价（KOH），mg/g	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT），g/kg	≤ 0.1	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 10146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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、酸价；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用猪油或精炼猪油为原料，添加精炼牛油、精炼鸡油或起酥油（精炼棕榈油）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E 搅拌，再经急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品。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 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中酸价指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

河南众品食业股份有限公司

2017 年 07 月 11 日

Q B