



411792S-2017



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0013S-2017

食用猪油

2017-08-07 发布

2017-08-07 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

食用猪油

1 范围

本标准规定了食用猪油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网油、花油）为原料，经验收、修整、粗切、洗涤、绞碎、加料、熔炼、排油、澄清、净油，添加（或不添加）精炼猪油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、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 肥膘、板油、网油、花油应符合 GB 2707 的规定。
 2.1.2 精炼猪油应符合 GB 10146 的规定。
 2.1.3 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
 2.1.4 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
 2.1.5 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
 2.1.6 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	取直径1.5cm~2cm干净透明无色的玻璃试管，将融化的食用猪油注入其中，观察其透明状态及色泽；其后，在融化状态下，静置适当时间，眼观有无沉淀物；最后，置于15℃~20℃的环境中，待其凝固后眼观凝固态食用猪油性状及色泽。用洁净玻璃棒蘸取少许样品，置舌尖上鉴别其滋味并检查有无杂质。在无异味的密闭环境中，用清洁干燥的器皿准确称量1g样品，然后注入100g 90℃~100℃水，用玻璃棒迅速搅拌，闻其气味。
色泽	白色，有光泽	微黄色，有光泽	
气味、滋味	具有食用猪油脂固有的气味、滋味，无酸败味		
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
		一级	二级	
水分及挥发物, g/100g	≤	0.2	0.25	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤	1.0	1.3	GB 5009.229
*过氧化值, g/100g	≤	0.1		GB 5009.227
皂化值 (KOH), mg/g		190~202		GB/T 5534
碘值, g/100g		45~70		GB/T 5532
丙二醛, mg/100g	≤	0.25		GB 5009.181

折光率 (40℃), %		1.448-1.460	GB/T 8935
熔点, °C		32~45	GB/T 12766
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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 50000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.7	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
溶血性链球菌	不得检出	GB 4789.11

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、包装、净含量、酸价；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪脂肪组织（肥膘、板油、网油、花油）为原料，经验收、修整、粗切、洗涤、绞碎、加料、熔炼、排油、澄清、净油，添加（或不添加）精炼猪油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、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。

本标准中过氧化值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 07 日