



413125S-2018



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0012S-2018

---

# 食用猪油

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

---

驻马店顶升食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由驻马店顶升食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：杨瑞昌、曾国展、王雪雅、闫政。

本标准自发布日期起替代Q/ZDS 0012S-2015《食用猪油》。

H N

Q B

# 食用猪油

## 1 范围

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

本标准适用于以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经熬制、精滤、冷却，添加抗氧化剂（维生素E、丁基羟基茴香醚BHA、二丁基羟基甲苯BHT、特丁基对苯二酚TBHQ），再经混合、搅拌、激冷捏和、灌装、包装等工艺加工而成的食用猪油产品。

## 2 要求 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪脂肪应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 维生素E应符合GB 1886.233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 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合GB 26403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	常温下呈固态、软膏状、细腻、有光泽，无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽，将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	固态时呈微黄色或白色、无霉斑；液态时呈微黄色	
气味	具猪油固有气味，无酸败及其他异味	
滋味	具猪油固有滋味，无酸败及其他异味	

## 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
折光指数（40℃）/%	1.448~1.460	GB/T 5527
相对密度（d <sub>40</sub> <sup>20</sup> ）	0.896~0.904	GB 5009.2
熔点/℃	28.0~45.0	GB/T 12766
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 1.3	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.1	GB 5009.227
碘值/（%）	45~80	GB/T 5532

皂化值(KOH)/(mg/g)		190~202	GB/T 5534
水分/(%)	≤	0.20	GB 5009.3
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25	GB 5009.181
不溶于乙醚的物质/(%)	≤	0.5	GB/T 8935
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	8.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚BHA(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯BHT(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚TBHQ(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 注 1: 抗氧化剂在配方中仅选择其中一种添加时最大量 0.2g/kg。 注 2: 同一功能抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	限量	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 70	GB/T 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

## 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、熔点、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

食用猪油是以经检验合格的猪脂肪为主要原料，经熬制、精滤、冷却，添加抗氧化剂（维生素E、丁基羟基茴香醚BHA、二丁基羟基甲苯BHT、特丁基对苯二酚TBHQ），再经混合、搅拌、激冷捏和、灌装、包装等工艺加工而成的食用猪油产品。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》、GB/T 8937《食用猪油》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。

本标准中苯并[a]芘严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

驻马店顶升食品有限公司

Q B