



413127S-2018



驻马店顶升食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0013S-2018

调和香猪油

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。

本标准自发布之日起替代Q/ZDS 0013S-2016《调和香猪油》。

H N

Q B

调和香猪油

1 范围

本标准规定了调和香猪油的要求、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，添加动植物油(牛油、鸡油、棕榈油)、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调和香猪油产品。

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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油应符合 GB 10146 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.4 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.6 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.7 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	具调和香猪油固有气味，无酸败及其它异味	
滋味	具调和香猪油固有滋味，无酸败及其它异味	

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
熔点/℃	28.0~45.0	GB/T 12766
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.13	GB 5009.227
水分/ (%)	≤ 0.20	GB 5009.3

碘值/ (%)	45~80	GB/T 5532
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: 抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占 GB2760 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
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；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；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

调和香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，添加动植物油(牛油、鸡油、棕榈油)、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调和香猪油产品。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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》要求制订了本企业标准，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。

驻马店顶升食品有限公司