



413276S-2018



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2018

食用乳化油脂

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南容大食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南容大食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李杜娟、吴西昆。

H N

Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以大豆油、生活饮用水为原料，加入食品添加剂甘油、磷脂、聚甘油脂肪酸酯，添加或不添加白砂糖，经过调配、混合、乳化、杀菌、均质、包装制成的食用乳化油脂。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.6 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 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
色泽	乳白色至黄色	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	乳浊液，无沉淀	
滋气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
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
干燥减量/(g/100g)	≤ 40	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	10~40	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)KOH/(mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.12	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

*严于食品安全国家标准 GB 15196。

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、干燥减量、脂肪、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用乳化油脂是以大豆油、生活饮用水为原料，加入食品添加剂甘油、磷脂、聚甘油酯肪酸酯，添加或不添加白砂糖，经过调配、混合、乳化、杀菌、均质、包装制成的食用乳化油脂。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 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 15196。

河南容大食品科技有限公司