



413268S-2018



漯河利奥食品有限公司企业标准

Q/LHLA 0001S-2018

块状人造甜奶油

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

漯河利奥食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由漯河利奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河利奥食品有限公司。

本标准主要起草人：谢宜群、谢新涛。

H N

Q B

块状人造甜奶油

1 范围

本标准规定了块状人造甜奶油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于食用牛油、食用棕榈油、食用大豆油，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、单，双脂肪酸甘油酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、食用牛奶味香精、食用白脱味香精、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、 β -胡萝卜素(调色)，经乳化、急冷、捏合、包装制造的非即食块状人造甜奶油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.7 食用牛奶味香精、食用白脱味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.9 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.10 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.11 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 单，双脂肪酸甘油酯应符合 GB 1986 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	固体状，质地均匀、细腻	从样品中取出适量块状人造甜奶油，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。
色泽	乳白色或淡黄色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	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	
水分/(g/100g)	≤	20	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≥	50	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	1	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.13	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.08	GB 5009.12
丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.08	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
β-胡萝卜素/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的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	采样 ^a 方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/CFU/g	≤	25			GB 4789.15

a 样品的采集及处理按照 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JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14481 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；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要求、水分、脂肪、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

块状人造甜奶油本标准适用于食用牛油、食用棕榈油、食用大豆油，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、单，双脂肪酸甘油酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、食用牛奶味香精、食用白脱味香精、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、 β -胡萝卜素(调色)，经乳化、急冷、捏合、包装制造的。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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河利奥食品有限公司

H N

Q B