



413406S-2018



漯河市牧月油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0001S-2018

食用牛、羊油

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

漯河市牧月油脂有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市牧月油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海剑、徐晓楠。

H N

Q B

食用牛、羊油

1 范围

本标准规定了食用牛、羊油的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）牛或羊的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、生活饮用水、特丁基对苯二酚为原料，经高温熔炼、活性白土脱色、过滤、降温、精滤、包装而成的食用牛、羊油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）牛、羊的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.4 活性白土应符合 GB 25571 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	指 标	检验方法
性状	常温下呈固态，质地均匀细腻	将样品置于洁净的白瓷盘中，观察色泽、性状、嗅其气味，样品经融化后，观察其杂质，温水漱口后，品其滋味
色泽	凝固态时呈白色，有光泽；融化态时呈微黄色，澄清透明	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无酸败味及其他异味	
杂质	融化态时不允许有沉淀物及其他杂质	

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
水分及挥发物，%	≤ 0.2	GB 5009.236
皂化值(KOH)，mg/g	193~202	GB/T 5534
碘值，g/100g	30~45	GB/T 5532
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229

过氧化值, g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
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
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合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, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

食用牛、羊油是以鲜（冻）牛或羊的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、生活饮用水、特丁基对苯二酚为原料，经高温熔炼、活性白土脱色、过滤、降温、精滤、包装而成的。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 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市牧月油脂有限公司