



413466S-2018



驻马店市驿城区铭蓄油脂有限公司企业标准

Q/ZYM 0003S-2018

---

# 精炼猪油

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

---

驻马店市驿城区铭蓄油脂有限公司 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。

本标准由驻马店市驿城区铭蕾油脂有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市驿城区铭蕾油脂有限公司。

本标准主要起草人：王栋、侯东、王丹、陈爱显、胡国辉。

H N

Q B

# 精炼猪油

## 1 范围

本标准规定了精炼猪油的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用猪油为主要原料，经脱胶（食用盐水洗涤、沉淀分离）、脱色[柠檬酸（加工助剂）、活性白土吸附、过滤分离]、脱臭（真空汽提），添加维生素 E 或合成抗氧化剂（丁基羟基茴香醚或二丁基羟基甲苯），用于食品加工用的精炼猪油产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 活性白土应符合 GB 25571 的规定。
- 2.1.5 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.6 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.7 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	常温下固态，熔化时呈透明液体	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及杂质。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	固态时呈白色，液体时呈微黄色	
气味	具有猪油固有的气味，无异味	
滋味	具有猪油固有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

### 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
酸价* (KOH) / (mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值* / (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.227
水分及挥发物 / (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.236
丙二醛 / (mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
丁基羟基茴香醚 (BHA) + 二丁基羟基甲苯 (BHT) (以油脂中的含量计) / (mg/kg)	≤ 200	GB 5009.32

\*该指标严于食品安全国家标准GB 10146的规定。

### 2.4 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

### 2.6 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；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、酸价、过氧化值、水分及挥发物。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

精炼猪油是以食用猪油为主要原料，经脱胶（食用盐水洗涤、沉淀分离）、脱色[柠檬酸（加工助剂）、活性白土吸附、过滤分离]、脱臭（真空汽提），添加维生素 E 或合成抗氧化剂（丁基羟基茴香醚或二丁基羟基甲苯），用于食品加工用的精炼猪油产品。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。

本标准中酸价及过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

驻马店市驿城区铭蓄油脂有限公司

H N

Q B