



413836S-2018



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0009S-2018

精炼猪油

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

漯河铭诚油脂有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由漯河铭诚油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王红亮、胡佳玲、孟宏昌。

H N

Q B

精炼猪油

1 范围

本标准规定了精炼猪油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以经检疫符合食用标准的猪板油、猪肥膘、猪网油或附着于猪内脏器官的脂肪组织为原料，经熔炼、沉淀、澄清、过滤、脱水、脱胶、脱酸（添加或不添加氢氧化钠）、干燥、添加活性白土经混合脱色、脱臭、压滤加工，添加或不添加抗氧化剂[维生素 E、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)]中的单品或混合物，经过混合、急冷、捏合（或不经急冷、捏合）、包装等工艺加工而成的精炼猪油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪板油、猪肥膘、猪网油、猪内脏附着脂肪应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 活性白土应符合 GB 25571 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 规定。

2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。

2.1.6 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	融化态	清澈，透明	从样品中取出适量的精炼猪油，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。
	凝固态	≤20℃，呈固态软膏状，膏体细腻	
色 泽	凝固态	白色或浅黄色	
	融化态	微黄色，透明	
气 味	具有猪油应有的香味，无异味，无酸败味		
滋 味	具有猪油应有的滋味，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
水分及挥发物, %	≤ 0.20	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
碘值, %	45~70	GB/T 5532
熔点, °C	根据客户要求	GB/T 12766
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
抗氧化剂 (BHA+BHT), g/kg	0.18	GB 5009.32
*苯并 (α) 芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
* 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(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 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 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用符合 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相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、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

精炼猪油是以经检疫符合食用标准的猪板油、猪肥膘、猪网油或附着于猪内脏器官的脂肪组织为原料，经熔炼、沉淀、澄清、过滤、脱水、脱胶、脱酸（添加或不添加氢氧化钠）、干燥、添加活性白土经混合脱色、脱臭、压滤加工，添加或不添加抗氧化剂[维生素 E、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)]中的单品或混合物，经过混合、急冷、捏合（或不经过急冷、捏合）、包装等工艺加工而成的精炼猪油。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/T 8937 《食用猪油》、GB 10146 《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河铭诚油脂有限公司