



411303S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2018

食用动物油

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

河南中容食品工业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则进行编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

H N

Q B

食用动物油

1 范围

本标准规定了食用动物油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以动物油脂（鸡脂、鸭脂、猪脂、牛脂、羊脂）、维生素 E（dl- α -生育酚）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、二丁基羟基甲苯（BHT）、迷迭香提取物中的一种或几种为原料，经预处理、熔炼、过滤、分离、冷却、包装加工而成的食用动物油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 动物油脂（鸡脂、鸭脂、猪脂、牛脂、羊脂）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。

2.1.4 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.5 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 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 | 常温下呈固态或半固态，加热状态下呈液态 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质。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 | 白色或带微黄色，稍有光泽，细腻。 | |
| 气味 | 具有该产品特有的油脂香气和滋味、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, g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.236 |
| 酸价 (KOH), mg/g | ≤ 2.5 | GB 5009.229 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0.2 | GB 5009.227 |
| 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 |

| | | | | |
|---|---|------------------|------------------|------------|
| 特丁基对苯二酚 (TBHQ), g/kg | ≤ | 0.2 ^a | 0.1 ^b | GB 5009.32 |
| 二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg | ≤ | 0.2 ^a | 0.1 ^b | GB 5009.32 |
| *苯并 (α) 芘, μg/kg | ≤ | 8.0 | | GB 5009.27 |
| 注: *苯并 (α) 芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于单独添加特丁基对苯二酚 (TBHQ) 或二丁基羟基甲苯 (BHT) 的产品; b仅适用于同时添加特丁基对苯二酚 (TBHQ) 和二丁基羟基甲苯 (BHT) 的产品。 | | | | |

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关标准的公告和要求。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、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

本标准适用于以动物油脂（鸡脂、鸭脂、猪脂、牛脂、羊脂）、维生素 E（dl- α -生育酚）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、二丁基羟基甲苯（BHT）、迷迭香提取物中的一种或几种为原料，经预处理、熔炼、过滤、分离、冷却、包装加工而成的食用动物油。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 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

本标准规定了食用动物油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

维生素E在本标准中作为食品添加剂使用。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中容食品工业有限公司

Q B