



411413S-2018



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0022S-2018

食用牛油

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

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。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、王会玲、赵圣勇。

H N

Q B

食用牛油

1 范围

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

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的鲜、冻牛膘油、牛腰油、牛网油、牛花油或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经修整、粗切、洗涤、绞碎、加料、熔炼、排油、澄清、净油，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E，经急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品；或以食用牛油为原料，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E，经急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛膘油、牛腰油、牛网油、牛花油、附着于牛内脏器官的纯脂肪组织应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.3 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.4 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用牛油应符合 GB 10146 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	试验方法
性状	常温下固态	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	白色、有光泽	
气味	具有食用牛油固有的气味	
滋味	具有食用牛油固有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛 ^a , mg/100g	≤ 0.20	GB 5009.181
折光率 (40℃), %	1.448-1.460	GB/T 8935
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） ^b ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT） ^b ，g/kg	≤	0.1	
备注：a：该指标严于食品安全国家标准GB 10146的规定。 b：该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。			

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它卫生要求

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、净含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的鲜、冻牛膘油、牛腰油、牛网油、牛花油或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经修整、粗切、洗涤、绞碎、加料、熔炼、排油、澄清、净油，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E，经急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品；或以食用牛油为原料，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E，经急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品。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》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。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

河南众品食业股份有限公司