



412253S-2018



镇平县鑫鹏食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2018

食用牛（羊）油

2018-07-26 发布

2018-07-26 实施

镇平县鑫鹏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由镇平县鑫鹏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：庞冬果。

H N

Q B

食用牛（羊）油

1 范围

本标准规定了食用牛（羊）油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以检疫部门合格的鲜（冻）牛或羊的板油、肥膘、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、冷却、灌装、包装加工而成供食用或食品加工用的食用牛（羊）油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）牛的板油、肥膘、肉膘、网膜或附着于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 鲜（冻）羊的板油、肥膘、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 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	凝固态（呈细腻、呈软膏状） 融化态（呈液态）	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无杂质。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热 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、滋味	具有本品特有的油脂气味、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
熔点，℃	32~50	GB/T 12766
水分及挥发物，g/100g	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价，（以脂肪计）mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229

过氧化值, (以脂肪计) g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
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
*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。			

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

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, 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以检疫部门合格的鲜（冻）牛或羊的板油、肥膘、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块、熔炼、过滤、冷却、灌装、包装加工而成供食用或食品加工用的食用牛（羊）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。

镇平县鑫鹏食品有限公司

H N
Q B