



412886S-2018



河南康威生物科技有限公司企业标准

Q/HNKW 0001S-2018

---

# 食用鸡油

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

---

河南康威生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南康威生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：仪松涛。

H N

Q B

# 食用鸡油

## 1 范围

本标准规定了食用鸡油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、鸡骨头为原料，经挑拣、清洗、蒸煮、油液分离、真空浓缩（除杂）、离心分离、添加（或不添加）丁基羟基茴香醚和维生素 E、冷却、灌装、包装而成的食用鸡油。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 鲜（冻）鸡板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、鸡骨头应符合GB 2707的规定。

2.1.2 丁基羟基茴香醚应符合GB 1886.12 的规定。

2.1.3 维生素E应符合GB 1886.233 的规定。

2.1.4 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	常温下呈固液分层状态	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽，是否有外来杂质，然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌。嗅其气味，并蘸取少许试样，辨尝其滋味
色泽	液体部分呈浅黄色，澄清透明；固态部分呈黄白色，稍有光泽	
气味、滋味	具有鸡油固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 0.2	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	≤ 0.2	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, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.32
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
注: 1、*严于食品安全国家标准 GB 10146。 2、同一功能的抗氧化剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定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 生产过程中的卫生要求

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。

#### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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

食用鸡油是以鲜（冻）鸡板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织、鸡骨头为原料，经挑选、清洗、蒸煮、油液分离、真空浓缩（除杂）、离心分离、添加（或不添加）丁基羟基茴香醚和维生素 E、冷却、灌装、包装而成的。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用鸡油要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准GB 10146。

河南康威生物科技有限公司

