



410236S-2019



镇平县永润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2019

食用动物调和油

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

镇平县永润食品有限公司 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。

本标准由镇平县永润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：兰春芳。

H N

Q B

食用动物调和油

1 范围

本标准规定了食用动物调和油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以检疫部门检验合格的鲜（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、过滤后，添加起酥油（棕榈油、牛油、羊油）中的一种或几种，经调配、混合、冷却、灌装、包装加工而成供食用或食品加工用的食用动物调和油。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 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。

2.1.4 起酥油（棕榈油、牛油、羊油）应符合 LS/T 3218 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（澄清液态）	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。将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	呈白色，乳白色或淡黄色	
气味、滋味	具有该产品固有的气味、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
水分及挥发物, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.236

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.2	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
注：*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：感官要求、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检验合格的鲜（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、过滤后，添加起酥油（棕榈油、牛油、羊油）中的一种或几种，经调配、混合、冷却、灌装、包装加工而成供食用或食品加工用的食用动物调和油。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提供依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

镇平县永润食品有限公司

H N

Q B