



410237S-2019



镇平县永润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2019

---

# 食用牛(羊)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

# 食用牛(羊)油

## 1 范围

本标准规定了食用牛(羊)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(羊)的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料,经修整、洗涤、绞碎、熔炼、过滤、冷却、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 鲜冻牛肉的板油、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 鲜冻羊肉的板油、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	有光泽、细腻、呈软膏状	从混合均匀的样品中取出一袋,将内容物倒入白瓷盘中,在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,品尝其滋味。
	融化态	澄清透明	
色 泽	凝固态	白色或带微黄色	
	融化态	微黄色	
气味、滋味		具有本品特有的气、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, %	≤ 0.3	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229

过氧化值, (以脂肪计) g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
*丙二醛, mg/100g	≤	0.20	GB 5009.181
苯并(a)芘, μg/kg	≤	10	GB 5009.27
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。			

#### 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、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（羊）的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经修整、洗涤、绞碎、熔炼、过滤、冷却、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 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。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

镇平县永润食品有限公司

H N

Q B