



410332S-2019



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0008S-2019

食用油脂制品

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

漯河铭诚油脂有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河铭诚油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王红亮、胡佳玲、孟宏昌。

本标准自实施之日起代替Q/LMY 0008S-2016。

H N

Q B

食用油脂制品

1 范围

本标准规定了食用油脂制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于人造奶油、起酥油、精制猪油、液态酥油、固态酥油、片状奶油食用油脂制品。

本标准适用于以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、椰子油）中的单品或混合物为原料，添加纯净水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、改性大豆磷脂、柠檬酸、乳粉、奶油、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精，白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、炼乳、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯中的单品或混合物]中的一种或几种，添加或不添加防腐剂（山梨酸钾），经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌（或不经乳化、急冷、捏合、杀菌）、包装、熟成等工艺（可根据不同产品需要进行工艺组合）加工而成，呈固状、半固状或液体状的具有可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

2 分类

根据原辅料不同分为以下几类：

2.1 人造奶油

人造奶油是以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油）中的单品或混合物为原料，添加纯净水、食用盐、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯中的单品或混合物]、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、改性大豆磷脂、柠檬酸、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、炼乳香精、牛油香精中的一种或几种，经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌、包装、熟成等工艺加工而成，具有可供直接食用或加工食品用的食用油脂制品。

2.2 起酥油

起酥油是以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油）中的单品或混合物为原料，添加抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素E中的单品或混合物]、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、急冷、捏合、包装、熟成等工艺加工而成，呈固状或半固状的具有良好起酥性能的食用油脂制品。

2.3 精制猪油

精制猪油是以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油）中的单品或混合物为原料，添加抗氧化剂[丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E 中的单品或混合物]、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、急冷、捏合、包装、熟成等工艺加工而成，呈固状或半固状的具有良好起酥性能的食用油脂制品。

2.4 液态酥油

液态酥油是以大豆油为原料，添加抗氧化剂[丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E 中的单品或混合物]、改性大豆磷脂， β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、炼乳香精、牛油香精中的一种或几种，经混合、包装等工艺加工而成，呈液体状的具有良好起酥性能的食用油脂制品。

2.5 固态酥油

2.5.1 无水酥油

无水酥油以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油）中的单品或混合物为原料，添加抗氧化剂[丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E) 中的单品或混合物]、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、炼乳香精、牛油香精中的一种或几种，经混合、急冷、捏合、包装、熟成等工艺加工而成，具有可供直接食用或加工食品用的食用油脂制品。

2.5.2 烘焙酥油

烘焙酥油以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油）中的单品或混合物为原料，添加抗氧化剂[丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E) 中的单品或混合物]、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、炼乳香精、牛油香精中的一种或几种，经混合、急冷、捏合、包装、熟成等工艺加工而成，具有可供直接食用或加工食品用的食用油脂制品。

2.6 片状奶油

片状奶油是以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油、椰子油）中的单品或混合物为原料，添加纯净水、食用盐、乳粉、奶油、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、炼乳、改性大豆磷脂、柠檬酸、山梨酸钾，添加或不添加抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯中的单品或混合物]、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精中的一种或几种，经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌、包装、熟成等工艺加工而成，具有可供直接食用或加工食品用的食用油脂制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

3.1.3 食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.4 乳粉应符合 GB19644 的规定。

3.1.5 奶油应符合 GB 15196 的规定。

3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

3.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

3.1.9 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

3.1.10 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

3.1.11 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

3.1.12 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

3.1.13 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

3.1.14 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。

3.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

3.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.17 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

3.1.18 牛奶香精、奶油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.19 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB1886.230 的规定。

3.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.21 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。

3.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.24 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。

3.1.25 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

3.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.27 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

3 标准要求

3.1 人造奶油

3.1.1 人造奶油感官要求

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	常温下呈固态软膏状，膏体细腻	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽、杂质。将样品置于50mL烧杯中，用水浴加热到50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	常温下淡黄色或黄色	
气味、滋味	具有人造奶油特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.1.2 人造奶油理化指标

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	
	特 级	高 级		
脂肪, g/100g	≥	75	50	GB 5009.6
水分及挥发物, %	≤	20	35	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	1.0		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.13		GB 5009.227
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	2.5		GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.12
抗氧化剂(TBHQ+BHA+BHT), g/kg	≤	0.18		GB 5009.32
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0		GB 5009.83
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
*苯并(α)芘, μg/kg	≤	9.0		GB 5009.27
熔点, °C		根据客户要求		GB/T 12766

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加β-胡萝卜素的产品。

同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3.1.3 人造奶油微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.2 起酥油

3.2.1 起酥油感官要求

感官要求应符合表 4 的规定。

表4 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	常温下呈固态软膏状，膏体细腻	从样品中取出适量的起酥油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	常温下呈白色或淡黄色	
气味、滋味	具有起酥油特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.2.2 起酥油理化指标

理化指标应符合表 5 的规定。

表5 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, % ≤	0.25	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.13	GB 5009.227
总砷（以As计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.12
抗氧化剂（BHA+BHT）， g/kg ≤	0.18	GB 5009.32
*苯并（α）芘， μg/kg ≤	9.0	GB 5009.27
熔点， °C	根据客户要求	GB/T 12766

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3.3 精制猪油

3.3.1 精制猪油感官要求

感官要求应符合表 6 的规定。

表6 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	常温下呈固态软膏状，膏体细腻	从样品中取出适量的精制猪油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	常温下呈白色或淡黄色	
气味、滋味	具有精制猪油特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3.2 精制猪油理化指标

理化指标应符合表 7 的规定。

表7 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
抗氧化剂(BHA+BHT), g/kg	≤ 0.18	GB 5009.32
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27
熔点, °C	根据客户要求	GB/T 12766

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3.4 液态酥油

3.4.1 液态酥油感官要求

感官要求应符合表 8 的规定。

表8 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	常温下呈液态状, 清澈透明	从样品中取出适量的液态酥油, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	常温下呈浅黄色或黄色	
气味、滋味	具有液态酥油特有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.4.2 液态酥油理化指标

理化指标应符合表 9 的规定。

表9 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分及挥发物, %	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
抗氧化剂(TBHQ+BHA+BHT), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
*苯并(a)芘, μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a 仅适用于添加β-胡萝卜素的产品。
同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3.5 固态酥油

3.5.1 固态酥油感官要求

感官要求应符合表 10 的规定。

表10 感官要求

项目	要 求	检验方法
----	-----	------

性状	常温下呈固态软膏状，膏体细腻	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽、杂质。将样品置于50mL烧杯中，用水浴加热到50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	常温下呈浅黄色或黄色	
气味、滋味	具有固态酥油特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.5.2 固态酥油理化指标

理化指标应符合表 11 的规定。

表11 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
熔点，℃	根据客户要求	GB/T 12766
抗氧化剂（TBHQ+BHA+BHT），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
*苯并（α）芘，μg/kg	≤ 9.0	GB 5009.27

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a 仅适用于添加β-胡萝卜素的产品。
同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3.6 片状奶油

3.6.1 片状奶油感官要求

感官要求应符合表 12 的规定。

表12 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	常温下呈固态软膏状，膏体细腻	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状和色泽、杂质。将样品置于50mL烧杯中，用水浴加热到50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	常温下淡黄色或黄色	
气味、滋味	具有片状油特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.6.2.片状奶油理化指标

理化指标应符合表 13 的规定。

表13 理化指标

项 目	等 级 指 标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 30	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 2.5	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
抗氧化剂（TBHQ+BHA+BHT），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

*苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	9.0	GB 5009.27
熔点, $^{\circ}\text{C}$		根据客户要求	GB/T 12766
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加 β -胡萝卜素的产品。 同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.6.3 微生物限量

片状奶油微生物限量应符合表 14 的规定。

表14 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	\leq	50			GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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相关规定及公告。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、熔点(液态酥油除外)、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

本标准适用于人造奶油、起酥油、精制猪油、液态酥油、固态酥油、片状奶油食用油脂制品。

本标准适用于以食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油、食用鸭油、食用鹅油）中的单品或混合物及食用植物油（棕榈油、大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、椰子油）中的单品或混合物为原料，添加纯净水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、改性大豆磷脂、柠檬酸、乳粉、奶油、 β -胡萝卜素、牛奶香精、奶油香精、焦糖香精、炼乳香精、牛油香精，白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、炼乳、抗氧化剂[丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯中的单品或混合物]中的一种或几种，添加或不添加防腐剂（山梨酸钾），经混合、乳化、急冷、捏合、杀菌（或不经乳化、急冷、捏合、杀菌）、包装、熟成等工艺（可根据不同产品需要进行工艺组合）加工而成，呈固状、半固状或液体状的具有可供直接食用或食品加工用的食用油脂制品。

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 NY 479 《人造奶油》、LS/T 3218 《起酥油》、GB15196 《食品安全国家标准 食用油脂制品》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（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河铭诚油脂有限公司

QB