



410420S-2019



漯河诺瑞清真油脂有限公司企业标准

Q/LNR 0001S-2019

食用牛油

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

漯河诺瑞清真油脂有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由漯河诺瑞清真油脂有限公司提出。

本标准起草单位：漯河诺瑞清真油脂有限公司。

本标准主要起草人：艾中停、李彦丽。

H N

Q B

食用牛油

1 范围

本标准规定了食用牛油的要求、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、冻牛板油、肉膘、网膜或附着于内脏器管的纯脂肪组织为原料，经粗切、绞碎、熔炼、排油、澄清、净油，添加抗氧化剂丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经急冷、捏合、灌装、包装制成的食用牛油（不适用于精炼牛油产品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛板油、肉膘、网膜、或附着于内脏器管的纯脂肪组织应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.3 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 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 | | 凝固态、融化态 | 从样品中取出 100g，倒入一透明烧杯中，在自然光下观察色泽和性状，再将样品放在水浴锅上，水浴锅加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并观察有无外来杂质。 |
| 色 泽 | 凝固态 | 白色或微黄色，有光泽或稍有光泽，呈软膏状、无霉斑 | |
| | 融化态 | 微黄色，澄清透明 | |
| 气、滋味 | 凝固态 | 具有牛油固有的气味及滋味，无酸败及其他异味 | |
| | 融化态 | 具有牛油固有的气味及滋味，无酸败及其他异味 | |
| 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，% | ≤ 0.25 | GB 5009.236 |
| 酸价（KOH），mg/g | ≤ 2.5 | GB 5009.229 |
| 过氧化值，g/100g | ≤ 0.20 | GB 5009.227 |
| 熔点，℃ | 38~48 | GB/T 12766 |
| 丙二醛，mg/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.181 |
| 丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.32 |

| | | | |
|---------------------|---|------|------------|
| 二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.32 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.08 | GB 5009.12 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ | 10 | GB 5009.27 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

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和公告。

3 检验

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

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻牛板油、肉膘、网膜或附着于内脏器管的纯脂肪组织为原料，经粗切、绞碎、熔炼、排油、澄清、净油，添加抗氧化剂丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经急冷、捏合、灌装、包装制成的食用牛油（不适用于精炼牛油产品）。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 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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河诺瑞清真油脂有限公司

H N
Q B