



410481S-2019



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2019

---

# 乳化脂肪制品

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

---

河南容大食品科技有限公司 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。

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴西昆。

H N

Q B

# 乳化脂肪制品

## 1 范围

本标准规定了乳化脂肪制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以植物油（大豆油或菜籽油）为原料，添加食品添加剂（甘油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠），经过调配、混合、加热、乳化、包装制成的乳化脂肪制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.2 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.3 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 酪蛋白酸钠应符合 QB/T 3800 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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
色泽	浅黄色至黄色	从样品中取出适量，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
性状	油状液体，无沉淀	
滋气味	具有本品特有的滋、气味，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	
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	1	GB 5009.229
*过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.12	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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 15196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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

乳化脂肪制品是以植物油（大豆油或菜籽油）为原料，添加食品添加剂（甘油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠），经过调配、混合、加热、乳化、包装制成的乳化脂肪制品。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 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 15196 的规定。

H N

河南容大食品科技有限公司

Q B