



410652S-2019



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0030S-2019

焙烤专用油

2019-04-01 发布

2019-04-01 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。
本标准起草人：张建林、王会玲、王晓峰、刘阳。

H N

Q B

焙烤专用油

1 范围

本标准规定了焙烤专用油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以精炼猪油为主要原料，添加（或不添加）精炼植物油（大豆油、棕榈油）、精炼牛油、辅料（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）】中的一种或几种，经过急冷捏合、包装而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 精炼猪油、精炼牛油：应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油：应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.5 丁基羟基茴香醚（BHA）：应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.6 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 二丁基羟基甲苯（BHT）：应符合 GB 1900 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	凝固状固态、融化状澄清透明	取适量样品置于白色瓷盘，在自然光下观察色泽、性状、杂质。将样品置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
色泽	凝固状白色、融化状微黄色	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	具有产品特有的滋味，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/ (%)	≤ 0.5	GB 5009.236
酸价(以脂肪计)(KOH)/ (mg/g)	≤ 1	GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.227

铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
丁基羟基茴香醚（BHA） / (mg/kg)	≤	100	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT） / (mg/kg)	≤	100	GB 5009.32
注：过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 15196 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。			

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应按 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

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

编制说明

本标准适用于以精炼猪油为主要原料，添加（或不添加）精炼植物油（大豆油、棕榈油）、精炼牛油、辅料（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯）、抗氧化剂【丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）】中的一种或几种，经过急冷捏合、包装而成的产品。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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的规定。

河南众品食业股份有限公司

H N

Q B