



410886S-2019



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0002S-2019

---

# 火锅油

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

镇平县建雄清真食品有限公司 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。

本标准由镇平县建雄清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李焕。

H N

Q B

# 火锅油

## 1 范围

本标准规定了火锅油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经动物检疫、检验合格的牛的脂肪组织为原料，添加或不添加经动物检疫、检验合格的羊的脂肪组织，经水洗、分切、熔炼、精炼，添加或不添加起酥油混合，过滤、冷却、包装加工而成火锅油。按原料不同分为火锅牛油、火锅牛羊混合油、火锅牛油起酥油混合油。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 牛、羊的脂肪组织应符合GB 2707的要求。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的要求。
- 2.1.3 起酥油应符合LS/T 3218和GB 15196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	常温下呈固态，块状	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、性状及杂质。然后将烧杯中试样置于水浴上，加热至 50℃，以玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，观察其杂质，并蘸取少许试样，尝其滋味。
色泽	浅黄色	
气味、滋味	具有原料油脂特有的气、滋味，无异味，无酸败味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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, g/100g	≤ 0.3	GB 5009.3

酸价, (以 KOH 计), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
注: *苯并 (a) 芘指标严于 GB 2762 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 生产加工过程中的卫生要求

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; 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、酸价、过氧化值、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

火锅油是以经动物检疫、检验合格的牛的脂肪组织为原料，添加或不添加经动物检疫、检验合格的羊的脂肪组织，经水洗、分切、熔炼、精炼，添加或不添加起酥油混合，过滤、冷却、包装加工而成火锅油。按原料不同分为火锅牛油、火锅牛羊混合油、火锅牛油起酥油混合油。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了火锅油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准中苯并（a）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司