



410887S-2019



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0001S-2019

食用牛油

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

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，经水洗、分切、熔炼、精炼、过滤、冷却、包装加工而成供食用或食品加工用的牛油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 牛脂肪组织应符合GB 2707的要求。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的要求。

2.2 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	具有牛油特有的气,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

食用牛油是以经动物检疫、检验合格的牛的脂肪组织为原料，经水洗、分切、熔炼、精炼、过滤、冷却、包装加工而成，供食用或食品加工用。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、检验规则等。

本标准中苯并（ α ）芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

镇平县建雄清真食品有限公司

Q B