



410974S-2019



漯河创联油脂有限公司企业标准

Q/LCY 0003S-2019

乳化油脂制品

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

漯河创联油脂有限公司 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。

本标准由漯河创联油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：张丽娟、孟桂敏、张志勇。

H N

Q B

乳化油脂制品

1 范围

本标准规定了乳化油脂制品的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用精炼植物油（大豆油、棕榈油）、牛油、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、乳粉、炼乳、巧克力为原料，辅以添加单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯、磷脂、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经乳化、杀菌、急冷、捏和、包装而制成的乳化油脂制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.8 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.11 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.12 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.13 聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）应符合 GB 1886.95 的规定。
- 2.1.14 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.15 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.16 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	固态片状，质地均匀、细腻	从样品中取出 100g，放置一透明

色泽	淡黄色	烧杯中，在自然光下观察色泽和性状，再将样品放入水浴锅，水浴加热至 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。
气、滋味	具有乳化油脂良好的气、滋味，无酸败和其它异味	
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
脂肪, g/100g	≥	48.0	GB 5009.6
水分, %	≤	30.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	1.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.13	GB 5009.227
抗氧化剂 (BHA+BHT) (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.18	GB 5009.32
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	9	GB 5009.27
镍 (以 Ni 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.138
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、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

QB

编制说明

乳化油脂制品是以食用精炼植物油（大豆油、棕榈油）、牛油、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、乳粉、炼乳、巧克力为原料，辅以添加单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯、磷脂、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT），经乳化、杀菌、急冷、捏和、包装而制成的产品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了乳化油脂制品的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准中苯并[α]芘指标的限量严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河创联油脂有限公司