



410727S-2026

河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2026

食用乳化油脂

2026-04-02 发布

2026-04-02 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：标准化文件的结构和起草规则》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：刘玉芳、吴西昆。

本标准自实施之日起代替：Q/HRS 0001S-2020

H N

Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、生活饮用水为原料，加入食品添加剂甘油、磷脂、聚甘油脂肪酸酯，添加或不添加白砂糖，经过调配、混合、乳化、杀菌、均质、包装制成的食用乳化油脂。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.6 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 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	乳白色至黄色	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	乳浊液，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
干燥减量/ (g/100g)	≤ 40	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g)	20~45	GB 5009.6
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

总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.08	GB 5009.12
*苯并（a）芘/（μg/kg）	≤	8	GB 5009.27
*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 样品的采集及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；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、干燥减量、脂肪、酸价、过氧化值、大肠菌群、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

食用乳化油脂是以大豆油、生活饮用水为原料，加入食品添加剂甘油、磷脂、聚甘油酯肪酸酯，添加或不添加白砂糖，经过调配、混合、乳化、杀菌、均质、包装制成的食用乳化油脂。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》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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 02.02.02 脂肪含量80%以下的乳化制品。

本标准中苯并（ α ）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南容大食品科技有限公司