



412832S-2017



孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0001S-2017

---

# 植脂末

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

---

孟州市铭业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文杰、林智苗。

H N

Q B

# 植脂末

## 1 范围

本标准规定了植脂末的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化植物油为主要原料，加入酪氨酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅，经混合、喷雾干燥加工工艺制成的粉末或颗粒状制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 食用氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.3 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.8 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。

2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.10 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	试验方法
性 状	粉末状或颗粒状	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。冲调后检查冲调性。
色 泽	乳白色或乳黄色	
冲 调 性	冲调后呈均匀的乳状液，无油花上浮	
滋 味	具有与成分相符的滋味和气味，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
-----	-----	------

水分, %	≤	5.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥	3.0	GB 5009.6
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
表面油脂含量占脂肪的比例, %	≤	5.0	QB/T 4791
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
焦粒, 个/100g	≤	5	取 100 克样品平铺在洁净的白色器皿上, 置于明亮处, 观察其焦粒数量。
其中*铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验, 合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、脂肪、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化植物油为主要原料，加入酪氨酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅，经混合、喷雾干燥加工工艺制成的粉末或颗粒状制品。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 QB/T 4791《植脂末》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。

其内容规定了植脂末的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中本标准铅指标严于国家标准 GB 2762 的要求。

孟州市铭业食品有限公司