



413014S-2017



漯河双汇生物工程技术有限公司企业标准

Q/LSG 0002S-2017

食用调和动物油脂

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

漯河双汇生物工程技术有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中附录A为本标准规范性内容。

本标准由漯河双汇生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈松、汪晨辉、吕永林、罗飞、王俊霞、张英超、范丽森、吕鹏、张伟。

H N

Q B

食用调和动物油脂

1 范围

本标准规定了食用调和动物油脂的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油、猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油、羊骨油、维生素E、氢氧化钠、食用盐中的几种为原料，经调配、脱酸、水洗、盐析、脱水、灌装工艺加工而成的食用调和动物油脂，包括食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和鸡油、食用调和鸭油、食用调和羊油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油、羊骨油应符合 Q/LSG 0003S（见附录 A）的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 维生素 E 应符合 GB 14756 或 GB 1886.233 的规定。

2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		检 验 方 法
	凝固态	融化态	
性 状	细腻、呈软膏状	澄清透明，不允许有沉淀物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物。将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	浅黄色或黄色，有光泽	黄色	
气味及滋味	具有本品固有的气味及滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) /(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)	≤ 8	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用和限量应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、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。

附录 A

食用骨油

(Q/LSG 0003S)

1 范围

本标准规定了食用骨油的分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）、维生素E、氢氧化钠、食用盐中的几种为原料，经粉碎、提炼、盐析、脱酸、水洗、脱水、灌装、包装等工艺加工而成的食用骨油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、鸭骨、羊骨）

应卫生、无变质、无异味、含髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 和相关标准的规定。

2.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 维生素 E

应符合 GB 14756 和 GB 1886.233 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	凝 固 态	融 化 态	
性 状	细腻、呈软膏状	澄清透明，不允许有沉淀物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用

色 泽	浅黄色或黄色，有光泽	黄色	肉眼观察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物。将试样置于50ml烧杯中，水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
气味及滋味	具有本品固有的气味及滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) / (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)	≤ 8	GB 5009.27

*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用和限量应符合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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、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

食用调和动物油脂是以食用猪油、牛油、鸡油、鸭油、羊油、猪骨油、牛骨油、鸡骨油、鸭骨油、羊骨油、维生素E、氢氧化钠、食用盐中的几种为原料，经调配、脱酸、水洗、盐析、脱水、灌装工艺加工而成，包括食用调和猪油、食用调和牛油、食用调和鸡油、食用调和鸭油、食用调和羊油。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 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》和《食用动物油脂生产许可证审查细则（2006版）》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

维生素E在本标准中做抗氧化剂使用。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762。

漯河双汇生物工程技术有限公司

2017年11月14日