



412166S-2017



郑州市紫冠油脂有限公司企业标准

Q/ZZG 0001S-2017

---

# 片状人造甜奶油

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

---

郑州市紫冠油脂有限公司 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》规则编写。

本标准由郑州市紫冠油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：王涌泉、郭云。

H N

Q B

# 片状人造甜奶油

## 1 范围

本标准规定了片状人造甜奶油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用牛油、食用猪油、食用棕榈油、食用大豆油，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、单、双脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酯、食用牛奶味香精、食用白脱味香精、特丁基对苯二酚、 $\beta$ -胡萝卜素（调色），经乳化、急冷、捏合、包装制造的非即食片状人造甜奶油。

## 2 技术要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.8 食用牛奶味香精、食用白脱味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.10 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.11 聚甘油蓖麻醇酯应符合卫生部公告（2010 年 第 23 号）的规定。
- 2.1.12 聚甘油脂肪酸酯应符合卫生部公告[2012]15 号的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 单、双脂肪酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.15 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	乳白色或淡黄色	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，有无外来杂
气味和滋味	具有本品特有的香气和滋味，无异味	

形态	固体状，质地均匀、细腻。	质，在常温下观察嗅其气味，品其滋味。
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 要求

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
脂肪, g/100g $\geq$	50	GB 5009.6
水分, g/100g $\leq$	20	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH)mg/g $\leq$	1	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)g/100g $\leq$	0.13	GB 5009.227
镍(以 Ni 计),mg/kg $\leq$	1	GB 5009.138
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.08	GB 5009.11
$\beta$ -胡萝卜素 g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.83
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg $\leq$	0.2	GB/T 23373

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌/(CFU/g) $\leq$	25				GB 4789.15

a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 15196。

### 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

生产加工过程中的卫生要求符合 GB 14881 的要求。

### 2.7 其它卫生要求

符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的要求。

## 3 检验规则

检验项目为感官指标、水分、脂肪、酸价、过氧化值、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

片状人造甜奶油是以食用牛油、食用猪油、食用棕榈油、食用大豆油，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、单、双脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酯、食用牛奶味香精、食用白脱味香精、特丁基对苯二酚、 $\beta$ -胡萝卜素（调色），经乳化、急冷、捏合、包装制造的非即食片状人造甜奶油。

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 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依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 15196 的规定。

郑州市紫冠油脂有限公司

2017年8月02日

QB