



410585S-2018



镇平县犇进清真食品有限公司企业标准

Q/ZBJ 0001S-2018

食用牛油

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

镇平县犇进清真食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由镇平县彝进清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姬国恩。

H N

Q B

食用牛油

1 范围

本标准规定了食用牛油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经修整、绞碎、熔炼、精炼、过滤、冷却、包装加工而成供食用或食品加工用的食用牛油。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 牛板油、肉膘、网膜组织等应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.3 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	凝固态	有光泽，细腻，呈软膏状或硬脂状	去适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。
	融化态	澄清透明	
色 泽		具有本品特有的色泽，呈白色或略带黄色、无霉斑	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、滋味		具有本品特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	
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
水分及挥发物，%	≤ 0.3	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	≤ 0.16	GB 5009.181
总砷 (以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

注：该指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H T N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经修整、绞碎、熔炼、精炼、过滤、冷却、包装加工而成供食用或食品加工用的食用牛油。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《食品安全国家标准 食用动物油脂》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。

本标准中丙二醛指标严于国家标准 GB 10146 的规定。

镇平县犇进清真食品有限公司

H N
Q B