



410913S-2018



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0034S-2018

风味猪油

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：陆学君、赵圣勇。

H N

Q B

风味猪油

1 范围

本标准规定了风味猪油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用猪油为原料，添加葱、姜、蒜、八角、花椒、小茴香、月桂、桂皮中的部分或全部，经熬制、过滤，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E，经搅拌、急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GH/T 1142 和 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.8 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.9 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.10 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.11 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 | | 试验方法 |
|-------|------------------|------|--|
| | 凝固态 | 融化态 | |
| 性状 | 细腻，呈软膏状 | 澄清透明 | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及杂质，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 | 淡黄褐色 | 棕色 | |
| 气味、滋味 | 具有产品特有的气味、滋味，无异味 | | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | | |
| | | | |

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 |
|---------------|-----|---------------------|
| 水分及挥发物，g/100g | ≤ | 0.25 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 ^a , mg/100g | ≤ | 0.20 | GB 5009.181 |
| 折光率 (40℃), % | | 1.448-1.460 | GB/T 8935 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| 丁基羟基茴香醚 (BHA) ^b , g/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.32 |
| 二丁基羟基甲苯 (BHT) ^b , g/kg | ≤ | 0.1 | |
| 备注: a: 该指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。 | | | |
| b: 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。 | | | |

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

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; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用猪油为原料，添加葱、姜、蒜、八角、花椒、小茴香、月桂、桂皮中的部分或全部，经熬制、过滤，添加（或不添加）丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）或维生素 E，经搅拌、急冷（或不急冷）、捏合（或不捏合）、灌装、包装工艺加工制成的产品。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 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

河南众品食业股份有限公司

H N

Q B