



411131S-2018



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0003S-2018

---

# 食用羊油

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

漯河铭诚油脂有限公司 发布

## 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/LMY 0003S-2015。

本标准按 GB/T1.1《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。

本标准由漯河铭诚油脂有限公司提出。

本标准起草单位：漯河铭诚油脂有限公司。

本标准主要起草人：王红亮， 胡佳玲， 谢佳佳。

H N

Q B

# 食用羊油

## 1 范围

本标准规定了食用羊油的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以羊板油、肥膘、网油、腰油、肚油、内脏脂肪为原料经加料、熔炼、排油、澄清、过滤、净油、加温、脱水、脱胶、添加碳酸钠、脱酸、静止、干燥、添加活性白土经混合脱色、脱臭、压滤、添加抗氧化剂{丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)}，经混合、急冷、捏合、成品包装工艺加工而成的食用羊油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 羊板油、肥膘、网油、腰油、肚油、内脏脂肪应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 活性白土应符合 HG/T 2569 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。

2.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求		试验方法
性 状	凝固态	≤20℃，呈固态膏状，膏体细腻	从样品中取出适量的食用羊油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状，色泽，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	融化态	清澈，透明	
色 泽	凝固态	白色或浅黄色	
	融化态	微黄色，透明。	
气 味	具有羊油应有的香味，无异味，无酸败味。		
滋 味	具有羊油应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 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
杂质，%	≤ 1.0	GB/T 15688

砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
抗氧化剂(BHA+BHT), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
*苯并(a)芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 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的要求。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

食用羊油以羊板油、肥膘、网油、腰油、肚油、内脏脂肪为原料经加料、熔炼、排油、澄清、过滤、净油、加温、脱水、脱胶、添加碳酸钠、脱酸、静止、干燥、添加白土经混合脱色、脱臭、压滤、添加抗氧化剂{丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT) }，经混合、急冷、捏合、成品包装工艺加工而成。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 GB10146 《食品安全国家标准 食用动物油脂》的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。

本标准中苯并(a)芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河铭诚油脂有限公司

H N

Q B