



411130S-2018



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0005S-2018

---

# 速冻油

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 0005S-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

# 速冻油

## 1 范围

本标准规定了速冻油的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以精炼的食用鸡油、食用牛油、棕榈油、大豆油、纯净水、分子蒸馏单硬脂酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯为原料，经混合、乳化、急冷、捏合、熟成，加入抗氧化剂{丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）}、山梨酸钾，经混合、包装加工而成的可塑性的速冻油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB1900 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.4 精炼的食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定

2.1.5 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.7 分子蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。

2.1.8 丙二醇脂肪酸酯应符合卫生部《关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》（2011 年第 8 号）的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色泽	白色或乳白色	从样品中取出适量的速冻油，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。
气味	具有产品应有的气味，无异味、无霉变	
组织及形态	质地均匀、细腻的可塑性固体	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 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
	低熔点	高熔点	
酸价（以脂肪计）， mgKOH/g $\leq$	1.0		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100 g $\leq$	0.13		GB 5009.227
熔点(油相)， $^{\circ}\text{C}$	38 $^{\circ}\text{C}$ —42 $^{\circ}\text{C}$	48 $^{\circ}\text{C}$ —52 $^{\circ}\text{C}$	GB/T 12766
镍(以 Ni 计)，mg/kg $\leq$	1.0		GB 5009.138
总砷(以 As 计)，mg/kg $\leq$	0.1		GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.1		GB 5009.12
水分及挥发物，% $\leq$	16		GB 5009.236
脂肪，% $\geq$	80		GB 5009.6
*苯并(a)芘， $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	8.0		GB 5009.27
抗氧化剂（BHA+BHT）， g/kg $\leq$	0.2		GB 5009.32
山梨酸钾（以山梨酸 计），g/kg $\leq$	1.0		GB 1886.39
*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(防腐剂、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 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、熔点。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

速冻油是以精炼的食用鸡油、食用牛油、棕榈油、大豆油、纯净水、分子蒸馏单硬脂酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯为原料，经混合、乳化、急冷、捏合、熟成，加入抗氧化剂{丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）}、山梨酸钾，经混合、包装加工而成的可塑性的速冻油。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》和 GB 2716 《食用植物油卫生标准》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