



411132S-2018



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0001S-2018

食用牛油

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 0001S-2015。

本标准按照《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、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牛油。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 牛板油、肥膘、网油、腰油、肚油、内脏脂肪应符合 GB/T17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 活性白土应符合 HG/T 2569 标准。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 标准。

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

感官要求应符合表 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牛油，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 | 具有牛油应有的香味，无异味，无酸败味。 | | |
| 滋 味 | 具有牛油应有的滋味，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 验 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 |
| 碘值，g/100g | | 35-42 | GB 5009.267 |
| 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 | 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。

编制说明

食用牛油以牛板油、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。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