



411134S-2018



漯河铭诚油脂有限公司企业标准

Q/LMY 0004S-2018

低脂人造奶油

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 0004S-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

低脂人造奶油

1 范围

本标准规定了低脂人造奶油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油）、食用植物油（棕榈油、大豆油）、纯净水、食用盐为原料，添加适量的改性大豆磷脂、特丁基对苯二酚(TBHQ)、二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、食用香精（人造奶油香精）、 β -胡萝卜素、抗坏血酸钠，经混合、乳化、急冷、捏合、包装、熟化加工而成具有可供直接食用或加工食品食用的可塑性的低脂人造奶油

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T1535 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T15680 的规定。
- 2.1.3 食用鸡油、食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.5 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.6 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB1900 的规定。
- 2.1.7 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.8 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.11 人造奶油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸钠应符合 GB1886.44 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	黄色或淡黄色	从样品中取出适量的低脂人造奶油，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。
气味和滋味	具有奶油特有的气味和滋味，无异味	
性状	半固体状，质地均匀	
杂味	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
脂肪, g/100g	40-80	GB 5009.6
水分, g/100g \leq	35	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计), (KOH)mg/g \leq	1.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.13	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), % \leq	2.5	GB 5009.44
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
β -胡萝卜素, g/kg \leq	1.0	GB 5009.83
*苯并 (a) 芘, μ g/kg \leq	8.0	GB 5009.27
熔点, $^{\circ}$ C	根据客户要求	GB/T 12766
抗氧化剂 (BHA+BHT+TBHQ), g/kg \leq	0.2	GB 5009.32
*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 (相同色泽着色剂、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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	50				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 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、酸价、过氧化值、熔点。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

低脂人造奶油以食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油）、食用植物油（棕榈油、大豆油）、纯净水、食用盐为原料，添加适量的改性大豆磷脂、特丁基对苯二酚(TBHQ)、二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚（BHA）、食用香精（人造奶油香精）、 β -胡萝卜素、抗坏血酸钠，经混合、乳化、急冷、捏合、包装、熟化加工而成。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 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