



411343S-2018



漯河创联油脂有限公司企业标准

Q/LCY 0002S-2018

烘焙用调配猪油

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

漯河创联油脂有限公司 发布

前 言

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》的规定编写。

本标准由漯河创联油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永广 田军郑

H N

Q B

烘焙用调配猪油

1 范围

本标准规定了烘焙用调配猪油的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用精炼猪油为主要原料、辅以食用牛油，经低温融化，添加食用植物油（大豆油、棕榈油）、食品添加剂聚甘油脂肪酸酯、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）混合调和、高温溶解、急冷、包装而制成的烘焙用调配猪油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用精炼猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 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 聚甘油脂肪酸酯应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 8 号食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目		指 标	检测方法
性状	凝固态（常态）	细腻，呈软膏状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
	混合融化态	澄清半透明，无沉淀物	
色泽	凝固态（常态）	白色微黄	
	混合融化态	微黄色	
气、滋味		具有产品固有的气、滋，无酸败味，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	检测方法
-----	-----	------

水分及挥发物, g/100g	≤	0.5	GB 5009.236
熔点, °C		32~42	GB/T 12766
酸价 (KOH), mg/g	≤	2.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.2	GB 5009.227
皂化值 (KOH), mg/g		190-202	GB/T 5534
碘值, mg/100g		45-70	GB/T 5532
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg	≤	0.1	
*) 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用精炼猪油为主要原料、辅以食用牛油，经低温融化，添加食用植物油（大豆油、棕榈油）、食品添加剂聚甘油脂肪酸酯、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）混合调和、高温溶解、急冷、包装而制成的烘培用调配猪油。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[α]芘指标严于国家标准 GB 2762 中的规定。

漯河创联油脂有限公司