

备案号：QB64/QB64/0362S-2023

Q/HXYS

宁夏红鑫源食品有限公司企业标准

Q/HXYS0005S-2023

食用牛油调和油脂

2023-07-25 发布

2023-07-25 实施

宁夏红鑫源食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标依据GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本文件由宁夏红鑫源食品有限公司提出。

本文件由宁夏红鑫源食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：董晓亮、岳家麒、李龙龙、朱楠。

本文件有效期五年。

食用牛油调和油脂

1 范围

本文件规定了食用牛油调和油脂的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以食用牛油为主要原料，加入一种或几种其他食用动物油脂、食用植物油，添加或不添加其他辅料，经调配、均质（或乳化）等工艺制成的食用牛油调和油脂。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
 - GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 - GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用动物油脂应符合GB 10146的要求。

3.1.2 食用植物油应符合GB 2716的要求。

3.2 感官指标

应符合表1的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味与气味，无哈喇味、酸败味
外观	呈固态，无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分及挥发物/(%)	≤0.25
过氧化值/(g/100g)	≤0.20
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤2.5
丙二醛/(mg/100g)	<0.25
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	<0.08
苯并[a]芘 / (μg /kg)	≤10.0

3.4 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的相关规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB2760规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标：取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状。将试样置于 50mL 烧杯中，水溶加热至 50° C，用玻璃棒搅拌，嗅其气味，品其滋味。

6.2 水分及挥发物按 GB 5009.236 规定方法检验。

6.3 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。

6.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。

6.5 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

- 6.6 铅按GB 5009.12规定方法检验。
- 6.7 丙二醛按GB 5009.181规定方法检验。
- 6.8 苯并[a]芘按GB 5009.27规定方法检验。
- 6.9 兽药残留物限量按GB 31650规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以同一批投料同一班次生产的同一品种的产品为一批。每批产品随机抽取500g进行检验。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前均应经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

7.2.1 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有如下情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

检验结果如有不合格项目时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材质。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装应符合国家食品安全相关规定，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁卫生的库房内。不得与有毒有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10 cm以上，墙壁20 cm以上。

在上述贮存条件下，产品保质期为24个月。
