

Q/LMH

辽宁牧和食品科技有限公司企业标准

Q/LMH 0001S—2021

食用动物油脂

2021-08-20 发布

2021-09-20 实施

辽宁牧和食品科技有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定，其中酸价指标严于国家标准；其他指标依据《食用动物油脂生产许可证审查细则》及产品实测值制定。

本标准由辽宁牧和食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨磊

本标准属首次发布。

食用动物油脂

1 范围

本标准规定了食用动物油脂的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于经动物卫生监督机构检疫、检验合格的牛、羊、鸡等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经清洗、粉碎、高温炼制、过滤、脱色、脱酸等工艺炼制而成的供应市场及食品加工用的食用动物油脂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 12766 动物油脂 熔点测定
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 分类

3.1 按产品种类不同分为牛油、羊油、鸡油等动物油脂。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牛、羊、鸡等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织。应经检疫合格的，应新鲜、无腐烂、无变质，并应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	凝固态：呈乳白色，有细腻光泽，无霉斑；融化态：呈微黄色	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，将试样置于 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味
组织形态	凝固态：呈软膏状；融化态：呈液态	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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/（g/100g）	≤ 0.30	GB 5009.236
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 2.4	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.20	GB 5009.227
熔点/（℃）	19-48	GB/T 12766

丙二醛/ (mg/100g)	≤	0.25	GB 5009.181
苯并 (a) 芘/(μg/kg)	≤	10	GB 5009.27
铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤	0.10	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.10	GB 5009.11

4.4 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

4.9 其他

单一品种的食用动物油脂中不应掺有其他油脂。

5 检验规则

5.1 入库验收

原辅料、包装材料等入库前应由本公司质量部门按相关标准检验合格或验证供方提供的合格证明后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批：以同一生产单元、同一生产日期、同一班次、同一生产线连续生产的包装完好的同一规格、同一品种的产品为一组批。

5.2.2 抽样：在每组批中随机抽取不少于 2kg 样品，分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目

感官要求、净含量、水分及挥发物、熔点、酸价、过氧化值。

5.3.2 产品出厂

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发质量检验报告方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.12 检验项目如有一项以上（含一项）不合格时，应在同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装的标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品的包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性或影响产品质量的物品混装混运。

6.3.2 散装运输采用罐车运输，必须保持罐车干净、卫生，且必须是食品级罐车。

6.3.2 如有特殊规格要求的产品，应按合同条款要求执行。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，并注意防晒、防高温、防潮。

6.4.2 产品在符合本标准规定的条件下运输、贮存，产品保质期为 12 个月。
