

Q/LSW

辽宁尚味食品有限公司企业标准

Q/LSW 0002S-2024

精炼牛油

2024-05-11 发布

2024-06-11 实施

辽宁尚味食品加工有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验和贸易的依据。

本标准食品安全指标参照GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及产品实际情况规定了精炼牛油的各类要求。

本标准的编写规则按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由辽宁尚味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴霞。

本标准属首次发布。

精炼牛油

1 范围

本标准规定了精炼牛油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以经兽医卫生检验合格的牛板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经过高温炼制、过滤、脱酸、脱色等工艺而成的纯牛油或添加食用植物油经调和制成的精炼牛油。

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 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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/T 10146 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 12766 动物油脂 熔点测定

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 牛板油、肉膘、网膜、脂肪组织：应符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定。

3.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.3 加工用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	凝固态：呈乳白色，有细腻光泽；融化态：微黄色	在自然光线下通过目测、口尝、鼻嗅等方法进行检验。
组织形态	凝固态：呈软膏状；融化态：为液态	
滋气味	具有本产品应有的滋、气味，无异味、无酸败味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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/(g/100g)	≤ 0.30	GB 5009.236
酸价 (KOH) /(mg/g)	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
熔点 (°C)	38--48	GB/T 12766
丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
苯并 (a) 芘 (ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

3.4 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 生产加工过程

应符合 GB 12694 的规定。

3.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批及抽样

以同一次投料，同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。每批次产品随机取样，取样数量不少于3kg，并将1kg样品进行检验，2kg保留备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须由生产企业质量检验部门按本标准规定检验合格后方可出厂销售。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、标签、酸价、过氧化值、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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) 检验结果与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) 国家质量监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装上的标签按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品外包装上储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的要求。

6.3 运输

应用清洁的食品运输工具，严禁与有毒、有害物品混运。运输中应防雨，防潮，防晒。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷，挤压。

5.4 贮存

贮存于清洁、阴凉、通风、干燥的仓库，严禁与有毒、有害物品混存混放。

在上述贮存条件下，保质期为12个月。