



410659S-2024



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0014S-2024

# 脂肪乳化制品（食用油脂制 品）

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范军营、张阳阳、秦新磊、胡海萍。

H N

Q B

# 脂肪乳化制品（食用油脂制品）

## 1 范围

本标准规定了脂肪乳化制品（食用油脂制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以棕榈仁油、棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、花生油、葵花籽油、食用氢化油（棕榈油、食用棕榈仁油、椰子油中的一种或几种）、人造黄油中的一种或几种为主要原料，添加水、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、代可可脂（包括类可可脂）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、固体果葡糖、麦芽糖、乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、巴氏杀菌乳（仅以生牛、羊乳为原料）、超高温灭菌乳（仅以生牛、羊乳为原料）、浓缩乳制品（炼乳、加糖炼乳、调制炼乳）、蜂蜜、燕麦、燕麦粉、燕麦浆、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、抗性糊精、菊粉中的一种或几种，再加入酪蛋白酸钠、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸单甘油酯、司盘20、司盘40、司盘60、司盘65、司盘80、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、刺槐豆胶、结冷胶、果胶、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、复配稳定剂（微晶纤维素，羧甲基纤维素钠）、复配稳定剂（微晶纤维素、黄原胶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯，吐温 80）、明胶、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钙、木糖醇、海藻酸丙二醇酯、磷酸、甘油、焦磷酸钠、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钾、氯化钙（仅作为加工助剂）、碳酸钙、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -胡萝卜素（着色剂）、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）、赤藓糖醇、聚二甲基硅氧烷及其乳液（仅作为加工助剂）、食用香精（牛奶香精、奶油香精、黄油香精、芝士香精、可可香精、燕麦香精、蜂蜜香精、水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、蜂蜜香精、酶改性乳脂、香草香精、焦糖香精、饼干香精、花卉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合（乳化）、杀菌或不杀菌、均质或不均质、冷却或不冷却、充气或不充气、灌装等工艺制成的流动状态的脂肪含量低于80%的非即食脂肪乳化制品。

产品依据辅料是否添加稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）分为植脂奶油和含乳脂植脂奶油。

## 1. 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.4 椰子油应符合NY/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.5 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用氢化油（棕榈油）应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.8 食用氢化油（食用棕榈仁油）应符合GB/T 18009和GB 2716的规定。
- 2.1.9 食用氢化油（椰子油）应符合NY/T 230和GB 2716的规定。
- 2.1.10 人造黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.12 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 代可可脂（包括类可可脂）应符合GB 15196的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.17 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2和GB 15203的规定。
- 2.1.18 结晶果糖、固体果葡糖应符合GB/T 20882.3和GB 15203的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.20 乳糖符合GB 25595的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.22 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.24 乳清粉和乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.25 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.26 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
- 2.1.27 超高温灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 2.1.28 浓缩乳制品应符合GB 13102的规定。

- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.32 燕麦浆应符合 T/SSFS0003 的规定。
- 2.1.33 大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.35 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.36 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.37 吐温 20 应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.38 吐温 40 应符合 GB 29222 的规定。
- 2.1.39 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.40 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.41 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.42 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.43 单, 双甘油脂肪酸酯 (油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸) 应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.45 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.46 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.49 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸单甘油酯应符合 GB 1886.185 的规定。
- 2.1.53 司盘 20 应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.54 司盘 40 应符合 GB 25552 的规定。
- 2.1.55 司盘 60 应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.56 司盘 65 应符合 GB 29220 的规定。
- 2.1.57 司盘 80 应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.62 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.63 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64 羟丙基甲基纤维素 (HPMC) 应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.65 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.68 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.69 复配稳定剂(微晶纤维素, 羧甲基纤维素钠) 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.70 复配稳定剂(微晶纤维素, 黄原胶) 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.71 复配乳化剂(单, 双甘油脂肪酸酯, 吐温 80) 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.74 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.75 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.76 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.77 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.78 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.79 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.80 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.81 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.82 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.83 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.84 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.85 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.86 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.87 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.88 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.89 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.90 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.91 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.92 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.93 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.94 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.95 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.96 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.98 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.99 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.100 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.101 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.102 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.103 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.104 氧化淀粉应符合 29927 的规定。
- 2.1.105 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.106 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.107 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.108 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.109 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.110 抗坏血酸钙(抗氧化剂) 应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.111  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.112 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.113 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.114 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.115 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.116 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.117 聚二甲基硅氧烷及其乳液(仅 限加工助剂) 应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.118 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.119 棕榈仁油应符合 GB/T 18009 和 GB 2716 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	检验方法
-----	-----	------

性 状	具有本品应有的形态，质地均匀	取适量样品置于洁净烧杯中， 在自然光下观察色泽、性状和 杂质，嗅其气味，温开水漱口 后，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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 验 方 法
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 1	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
*苯并[a]芘, μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加该添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 2.4 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。

### 2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881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, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以棕榈仁油、棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油、椰子油、花生油、葵花籽油、食用氢化油（棕榈油、食用棕榈仁油、椰子油中的一种或几种）、人造黄油中的一种或几种为主要原料，添加水、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、代可可脂（包括类可可脂）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、结晶果糖、固体果葡糖、麦芽糖、乳糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉）、巴氏杀菌乳（仅以生牛、羊乳为原料）、超高温灭菌乳（仅以生牛、羊乳为原料）、浓缩乳制品（炼乳、加糖炼乳、调制炼乳）、蜂蜜、燕麦、燕麦粉、燕麦浆、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、抗性糊精、菊粉中的一种或几种，再加入酪蛋白酸钠、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸单甘油酯、司盘20、司盘40、司盘60、司盘65、司盘80、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、刺槐豆胶、结冷胶、果胶、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、复配稳定剂（微晶纤维素，羧甲基纤维素钠）、复配稳定剂（微晶纤维素、黄原胶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯，吐温80）、明胶、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钙、木糖醇、海藻酸丙二醇酯、磷酸、甘油、焦磷酸钠、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钾、氯化钙（仅作为加工助剂）、碳酸钙、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -胡萝卜素（着色剂）、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）、赤藓糖醇、聚二甲基硅氧烷及其乳液（仅作为加工助剂）、食用香精（牛奶香精、奶油香精、黄油香精、芝士香精、可可香精、燕麦香精、蜂蜜香精、水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、巧克力香精、咖啡香精、酸奶香精、乳酸菌香精、蛋黄香精、蜂蜜香精、酶改性乳脂、香草香精、焦糖香精、饼干香精、花卉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合（乳化）、杀菌或不杀菌、均质或不均质、冷却或不冷却、充气或不充气、灌装等工艺制成的流动状态的脂肪含量低于80%的非即食脂肪乳化制品。

本产品 在 GB 2760 中的食品类别号为：02.03。食品类别为：02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品。

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 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》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。

大咖国际食品有限公司

H N

Q B