

备案编号：320711S-2022

备案日期：2022-04-14



Q/SZJH

佳禾食品工业股份有限公司企业标准

Q/SZJH 0020S-2022

代替 Q/SZJH 0020S-2022

脂肪乳化制品（食用油脂制品）

2022-03-25 发布

2022-04-15 实施

佳禾食品工业股份有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SZJH 0020S-2022 《脂肪乳化制品（食用油脂制品）》。

本标准与 Q/SZJH 0020S-2022 相比，主要变化如下：

- 增加原料燕麦、燕麦粉、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白及其要求；
- 更新葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、果糖、低聚果糖引用文件。

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》规定编写。

本标准主要依据 GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》制定本标准。

本标准理化指标中苯并[a]芘 $\leq 9 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，严于 GB 2762 中“油脂及其制品”类的苯并[a]芘 $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$ 的规定。

本标准由佳禾食品工业股份有限公司提出并起草。

本标准适用于佳禾食品工业股份有限公司（地址：江苏省苏州市吴江区松陵镇友谊工业区五方路 127 号）生产、也适用于苏州金猫咖啡有限公司（地址：江苏省苏州市吴江区松陵镇友谊工业区）、玛克食品（苏州）有限公司（地址：苏州市吴江区松陵镇中山南路 518 号）、南通佳之味食品有限公司（地址：南通市海门经济技术开发区福州路 333 号）生产。

本标准主要起草人：柳新荣、张建文、邢志强。

本标准于 2021 年 6 月首次发布，2022 年 2 月第一次修订，2022 年 3 月第二次修订。

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）的命名、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用植物油、食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、粉末油脂、植脂奶油、果葡糖浆、葡萄糖浆、水、食用盐、食糖、麦芽糊精、乳清粉、乳粉、稀奶油、黄油、无水奶油、酪蛋白酸钠、乳清蛋白、食用葡萄糖、干酪、乳糖、果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、炼乳、发酵乳、生牛乳、椰子浆、椰子粉、魔芋粉、聚葡萄糖（水溶性膳食纤维）、榛子酱、松子酱、巴旦木酱、燕麦、燕麦粉、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、微晶纤维素、甘油、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、刺槐豆胶、结冷胶、果胶、氧化羟丙基淀粉、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、司盘20、司盘40、司盘60、司盘65、司盘80、磷脂、改性大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇、山梨糖醇液、海藻酸丙二醇酯、磷酸、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸三钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、抗坏血酸钙、蔗糖脂肪酸酯、 β -胡萝卜素（着色剂）、天然胡萝卜素、食品用香精的2种或2种以上配料为原料，经配料、乳化、杀菌或不杀菌、均质或不均质等工艺制成的脂肪乳化制品（以下简称产品）。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.3 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠

GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.109 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）

- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.179 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钙
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 1886.256 食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素
- GB 1886.327 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钾
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
- GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
- GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 1886.338 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 2715** 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.138 食品中镍的测定
- 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6544 瓦楞纸板
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13481 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）
- GB 13482 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 18706 液体食品保鲜包装用纸基复合材料
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆（粉）
- GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第 3 部分：结晶果糖、固体果糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第 2 部分：低聚果糖
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25551 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）
- GB 25552 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）

- GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）
- GB 25554 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29220 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）
- GB 29221 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）
- GB 29222 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 29951 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘油酯
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
- BB/T 0039 商品零售包装袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）
- NY/T 494 魔芋粉
- QB/T 2818 聚烯烃注塑包装桶
- SB/T 10419 植脂奶油
- DB46/T 107 椰子浆
- Q/SZJH 0008S 粉末油脂
- Q/SZJH 0011S 椰子粉（固体饮料）
- 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》
- 国家卫生计生委食品司《关于聚葡萄糖有关问题的复函》（国卫食品评便函〔2014〕241 号）

3 命名

产品通常命名为脂肪乳化制品（食用油脂制品），如果产品配料中使用了燕麦、燕麦粉、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白等，也可以命名为燕麦植物蛋白奶油、大豆植物蛋白奶油、豌豆植物蛋白奶油等。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.3 食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油：应符合 GB 15196 的要求。
- 4.1.4 粉末油脂：应符合 Q/SZJH 0008S 的要求。

- 4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.6 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的要求。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.9 麦芽糊精：应符合 GB/T 20885.6 的要求。
- 4.1.10 乳清粉：应符合 GB 11674 的要求。
- 4.1.11 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.12 稀奶油：应符合 GB 19646 的要求。
- 4.1.13 无水奶油：应符合 GB 19646 的要求。
- 4.1.14 黄油：应符合 LS/T 3217 的要求。
- 4.1.15 乳清蛋白：应符合 GB 11674 的要求。
- 4.1.16 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.17 食用葡萄糖：应符合 GB 20880 的要求。
- 4.1.18 干酪：应符合 GB 5420 的要求。
- 4.1.19 乳糖：应符合 GB 25595 的要求。
- 4.1.20 果糖：应符合 GB/T 20882.3 的要求。
- 4.1.21 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的要求。
- 4.1.22 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 4.1.23 巴氏杀菌乳：应符合 GB 19645 的要求。
- 4.1.24 灭菌乳：应符合 GB 25190 的要求。
- 4.1.25 调制乳：应符合 GB 25191 的要求。
- 4.1.26 炼乳：应符合 GB 13102 的要求。
- 4.1.27 发酵乳：应符合 GB 19302 的要求。
- 4.1.28 生牛乳：应符合 GB 19301 的要求。
- 4.1.29 椰子浆：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 4.1.30 椰子粉：应符合 Q/SZJH 0011S 的要求。
- 4.1.31 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的要求。
- 4.1.32 聚葡萄糖（水溶性膳食纤维）：应符合 GB 28050 及国家卫生计生委食品司《关于聚葡萄糖有关问题的复函》（国卫食品评便函〔2014〕241号）的要求。
- 4.1.33 榛子酱、松子酱、巴旦木酱：应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.34 燕麦：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.35 燕麦粉：应符合 GB 19640 的要求。
- 4.1.36 大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的要求。
- 4.1.37 吐温 20：应符合 GB 29221 的要求。
- 4.1.38 吐温 40：应符合 GB 29222 的要求。
- 4.1.39 吐温 60：应符合 GB 25553 的要求。
- 4.1.40 吐温 80：应符合 GB 25554 的要求。
- 4.1.41 硬脂酰乳酸钠：应符合 GB 1886.92 的要求。
- 4.1.42 硬脂酰乳酸钙：应符合 GB 1886.179 的要求。
- 4.1.43 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。

- 4.1.44 甘油：应符合 GB 29950 的要求。
- 4.1.45 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 的要求。
- 4.1.46 乳酸脂肪酸甘油酯：应符合 GB 1886.93 的要求。
- 4.1.47 柠檬酸脂肪酸甘油酯：应符合 GB 29951 的要求。
- 4.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 28303 的要求。
- 4.1.49 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.50 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.51 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.52 刺槐豆胶：应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.53 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.54 果胶：应符合 GB 25533 的要求。
- 4.1.55 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的要求。
- 4.1.56 甲基纤维素：应符合 GB 1886.256 的要求。
- 4.1.57 羟丙基甲基纤维素：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.58 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的要求。
- 4.1.60 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.61 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.62 司盘 20：应符合 GB 25551 的要求。
- 4.1.63 司盘 40：应符合 GB 25552 的要求。
- 4.1.64 司盘 60：应符合 GB 13481 的要求。
- 4.1.65 司盘 65：应符合 GB 29220 的要求。
- 4.1.66 司盘 80：应符合 GB 13482 的要求。
- 4.1.67 磷脂：应符合 GB 28401 的要求。
- 4.1.68 改性大豆磷脂：应符合 GB 1886.238 的要求。
- 4.1.69 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的要求。
- 4.1.70 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.71 山梨糖醇液：应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.72 海藻酸丙二醇酯：应符合 GB 1886.226 的要求。
- 4.1.73 磷酸：应符合 GB 1886.15 的要求。
- 4.1.74 磷酸氢钙：应符合 GB 1886.3 的要求。
- 4.1.75 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.1.76 磷酸三钾：应符合 GB 1886.327 的要求。
- 4.1.77 磷酸氢二钠：应符合 GB 1886.329 的要求。
- 4.1.78 焦磷酸二氢二钠：应符合 GB 1886.328 的要求。
- 4.1.79 磷酸三钙：应符合 GB 1886.332 的要求。
- 4.1.80 磷酸二氢钙：应符合 GB 1886.333 的要求。
- 4.1.81 磷酸氢二钾：应符合 GB 1886.334 的要求。
- 4.1.82 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.83 磷酸二氢钠：应符合 GB 1886.336 的要求。

- 4.1.84 磷酸二氢钾：应符合 GB 1886.337 的要求。
- 4.1.85 磷酸三钠：应符合 GB 1886.338 的要求。
- 4.1.86 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的要求。
- 4.1.87 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.88 乳酸：应符合 GB 1886.173 的要求。
- 4.1.89 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.90 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.91 抗坏血酸钙：应符合 GB 1886.43 的要求。
- 4.1.92 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.93 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的要求。
- 4.1.94 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的要求。
- 4.1.95 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
色泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	取适量样倒入清洁烧杯中，在室温、自然光的条件下观察色泽和状态，将试样倒入 50mL 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃杯搅拌，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	产品呈均匀、细腻的状态	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无腐败及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	\leq 90	GB 5009.3
脂肪, %	\geq 5	GB 5009.6
酸价(以脂肪计), (KOH)/mg/g	\leq 1	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq 0.13	GB 5009.227
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.11
镍(以 Ni 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.138
苯并[a]芘, (μ g/kg)	\leq 9	GB 5009.27
打发倍数 ^a	\geq 2	附录 A

注：1、酸价、过氧化值是指产品中提取脂肪的酸价和过氧化值；

2、打发倍数^a 仅适用于需打发的产品。

4.4 净含量

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，净含量允差按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种、使用范围及使用量应符合 GB 2760 的要求。

4.6 加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次生产、包装完好的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

按 GB/T 2828.1 中 S-3 的“正常检验一次抽样方案”进行，最少不少于 8 个最小销售包装。

5.3 出厂检验

产品必须经生产厂质检部门检验合格并签章后方准出厂销售。出厂检验项目为感官指标、水分、脂肪、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准第 4 章除 4.1、4.6 要求外的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料的来源或主要生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年进行一次；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如果检验项目全部符合本标准，则判定该批产品或该次型式检验结果合格；如果有不合格项目时，允许从同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，如复检仍不合格，则判定该批产品或该次型式检验结果为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品的标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定，运输包装应符合 GB/T 191 规定的包装储运图示。经氢化工艺加工的食用油脂制品应标识反式脂肪酸的含量，检验方法按 GB 5009.257 执行。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生，产品运输时应有遮盖物，防止日晒、雨淋、挤压、碰撞，装卸时应轻搬轻放，禁止与有毒或有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥的仓库里，产品堆放时与四周墙壁距离 20cm 以上，离地面 10cm 以上，仓库应防漏、防潮，不能与其它有毒有害物品混储。

7 保质期

在上述规定的包装、贮运条件下，自生产之日起，在未开启时产品保质期一般为 6-12 个月，对于特殊设计产品可以按实际需要进行调整，以包装标签所示标注为准（同一类型产品同一包装不得存在两个保质期）。

附录 A
(规范性附录)
打发倍数试验方法

取已解冻摇匀的植脂奶油样品 800g 于 5L 的搅拌机容器中,在室温 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 、样品温度 $3^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 、打发速度 $180\text{r}/\text{min} \sim 210\text{r}/\text{min}$ 的条件下,将样品打发至光泽消失,软尖峰出现,此样品用于测定打发倍数。

取一干燥的平口烧杯称量。用称量纸作筒将打发好的植脂奶油样品小心挤入烧杯中(挤的过程中注意不要混入气泡),挤满并用刮刀括去超出杯口的部分后称量,将同一烧杯洗净、擦干,注满已完全化冻未打发的植脂奶油样品称量,按式(1)计算打发倍数。

$$X = (m_2 - m_0) / (m_1 - m_0) \dots \dots \dots (1)$$

式中:

X-打发倍数,单位为倍;

m_0 -空烧杯质量,单位为克(g);

m_1 -打发后样品和烧杯的总质量,单位为克(g);

m_2 -未打发样品和烧杯的总质量,单位为克(g)。