

备案号：44010595S-2021  
备案日期：2021年06月04日  
备案有效期：伍年



**Q/HM**

**广东省食品安全企业标准**

Q/HM 0003S-2021

**脂肪乳化制品  
(食用油脂制品)**

2021-03-23 发布

2021-03-23 实施

**会明(广州)食品有限公司**发布

## 前 言

本标准依据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》的规定而编制。

本标准由会明（广州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：会明（广州）食品有限公司。

本标准主要起草人：李会国、熊嘉欣。

本标准于2021年3月23日首次发布。

# 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）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于第三章规定的产品。

## 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/T 317 白砂糖

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 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

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 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红

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
- 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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 食品安全部国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.27 食品安全部国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- GB 5009.138 食品安全部国家标准 食品中镍的测定
- GB 5009.227 食品安全部国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全部国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5418 全脂加糖炼乳检验方法
- GB 5420 食品安全部国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6783 食品安全部国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7101 食品安全部国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全部国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全部国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB 9678.2 食品安全部国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 10146 食品安全部国家标准 食用动物油脂
- GB 11674 食品安全部国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13104 食品安全部国家标准 食糖
- GB 13481 食品安全部国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)
- GB 13482 食品安全部国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯(司盘80)
- GB 14881 食品安全部国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全部国家标准 蜂蜜
- GB 15196 食品安全部国家标准 食用油脂制品
- GB 15023 食品安全部国家标准 淀粉糖
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品
- GB 19644 食品安全部国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全部国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 20371 食品安全部国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖

- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 23528 低聚果糖
- 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 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 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 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
- GB 29928 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- 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 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 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/T 30885 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料

GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素

NY/T 657 绿色食品 乳制品

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》

### 3 产品分类

#### 3.1 植脂类

以一种或多种食用植物油为主要原料,添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、水、食用盐、麦芽糊精、乳清粉、乳清蛋白粉、可可粉、巧克力及巧克力制品、豆乳、蛋制品、植物蛋白、酪蛋白酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、黄原胶、明胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、果胶、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、司盘20、司盘40、司盘60、司盘80、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、食用葡萄糖、干酪、蜂蜜、乳糖、低聚果糖、木糖醇、微晶纤维素、硬脂酰乳酸钙、海藻酸丙二醇酯、磷酸、焦磷酸钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、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、乙酰化双淀粉己二酸酯、抗坏血酸钙、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、甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钙、低聚异麦芽糖、食品用香精,经配料、乳化、杀菌或不杀菌、均质或不均质、冷却、充气或不充气等主要工艺加工制成的脂肪乳化制品。

#### 3.2 含乳油脂类

以一种或多种食用油脂制品为主要原料,添加一种或多种乳制品,添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、水、食用盐、麦芽糊精、乳清粉、乳清蛋白粉、可可粉、巧克力及巧克力制品、豆乳、蛋制品、植物蛋白、酪蛋白酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、黄原胶、明胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、果胶、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、司盘20、司盘40、司盘60、司盘80、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、食用葡萄糖、干酪、蜂蜜、乳糖、低聚果糖、木糖醇、微晶纤维素、硬脂酰乳酸钙、海藻酸丙二醇酯、磷酸、焦磷酸钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、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、乙酰化双淀粉己二酸酯、抗坏血酸钙、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、甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钙、低聚异麦芽糖、食品用香精,经配料、乳化、杀菌或不杀菌、均质或不均质、冷却、充气或不充气等主要工艺加工制成的脂肪乳化制品。

#### 3.3 动植物混合脂类

以食用植物油、食用动物油脂为主要原料,添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、水、食用盐、麦芽糊精、乳清粉、乳清蛋白粉、可可粉、巧克力及巧克力制品、豆乳、蛋制品、植物蛋白、酪蛋白酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、吐温20、吐温40、吐温60、吐温80、黄原胶、明胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、果胶、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、司盘20、司盘40、司盘60、司盘80、磷脂、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、食用葡萄糖、干酪、蜂蜜、乳糖、低聚果糖、木糖醇、微晶纤维素、硬

脂酰乳酸钙、海藻酸丙二醇酯、磷酸、焦磷酸钠、磷酸三钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、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、乙酰化双淀粉乙二酸酯、抗坏血酸钙、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、蔗糖脂肪酸脂、甲基纤维素、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钙、低聚异麦芽糖、食品用香精，经配料、乳化、杀菌或不杀菌、均质或不均质、冷却、充气或不充气等主要工艺加工制成的脂肪乳化制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用植物油：应符合GB 2716的要求。
- 4.1.2 食用油脂制品：应符合GB 15196的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317、GB 13104的要求。
- 4.1.4 果葡糖浆：应符合GB/T 20882、GB 15203的要求。
- 4.1.5 水：应符合GB 5749的要求。
- 4.1.6 食用盐：应符合GB 2721的要求。
- 4.1.7 麦芽糊精：应符合GB/T 20884、GB 15203的要求。
- 4.1.8 乳清粉、乳清蛋白粉：应符合GB 11674的要求。
- 4.1.9 乳粉：应符合GB 19644的要求。
- 4.1.10 稀奶油、黄油、无水奶油：应符合GB 19646的要求。
- 4.1.11 可可粉：应符合GB/T 20706的要求。
- 4.1.12 巧克力及巧克力制品：应符合GB/T 19343、GB 9678.2的要求。
- 4.1.13 乳制品：应符合NY/T 657的要求。
- 4.1.14 豆乳：应符合GB/T 30885、GB 7101的要求。
- 4.1.15 蛋制品：应符合GB 2749的要求。
- 4.1.16 植物蛋白：应符合GB 20371的要求。
- 4.1.17 酪蛋白酸钠：应符合GB 1886.212的要求。
- 4.1.18 β-胡萝卜素：应符合GB 8821的要求。
- 4.1.19 吐温20：应符合GB 29221的要求。
- 4.1.20 吐温40：应符合GB 29222的要求。
- 4.1.21 吐温60：应符合GB 25553的要求。
- 4.1.22 吐温80：应符合GB 25554的要求。
- 4.1.23 黄原胶：应符合GB 1886.41的要求。

- 4.1.24 明胶：应符合GB 6783的要求。
- 4.1.25 瓜尔胶：应符合GB 28403的要求。
- 4.1.26 卡拉胶：应符合GB 1886.169的要求。
- 4.1.27 结冷胶：应符合GB 25535的要求。
- 4.1.28 果胶：应符合GB 25533的要求。
- 4.1.29 磷酸氢二钠：应符合GB 1886.329的要求。
- 4.1.30 焦磷酸二氢二钠：应符合GB 1886.328的要求。
- 4.1.31 硬脂酰乳酸钠：应符合GB 1886.92的要求。
- 4.1.32 单、双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的要求。
- 4.1.33 羟丙基甲基纤维素：应符合GB 1886.109的要求。
- 4.1.34 海藻酸钠：应符合GB 1886.243的要求。
- 4.1.35 司盘20：应符合GB 25551的要求。
- 4.1.36 司盘40：应符合GB 25552的要求。
- 4.1.37 司盘60：应符合GB 13481的要求。
- 4.1.38 司盘80：应符合GB 13482的要求。
- 4.1.39 磷脂：应符合GB 28401的要求。
- 4.1.40 聚甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.178的要求。
- 4.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931的要求。
- 4.1.42 羧甲基纤维素钠：应符合GB 1886.232的要求。
- 4.1.43 山梨糖醇、山梨糖醇液：应符合GB 1886.187的要求。
- 4.1.44 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880、GB 15203的要求。
- 4.1.45 干酪：应符合GB 5420的要求。
- 4.1.46 蜂蜜：应符合GB 14963的要求。
- 4.1.47 乳糖：应符合GB 25595的要求。
- 4.1.48 低聚果糖：应符合GB/T 23528的要求。
- 4.1.49 木糖醇：应符合GB 1886.234的要求。
- 4.1.50 微晶纤维素：应符合GB 1886.103的要求。
- 4.1.51 硬脂酰乳酸钙：应符合GB 1886.179的要求。
- 4.1.52 海藻酸丙二醇酯：应符合GB 1886.226的要求。
- 4.1.53 磷酸：应符合GB 1886.15的要求。

- 4.1.54 焦磷酸钠：应符合GB 1886.339的要求。
- 4.1.55 磷酸三钾：应符合GB 1886.327的要求。
- 4.1.56 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的要求。
- 4.1.57 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的要求。
- 4.1.58 磷酸二氢钠：应符合GB 1886.336的要求。
- 4.1.59 醋酸酯淀粉：应符合GB 29925的要求。
- 4.1.60 磷酸酯双淀粉：应符合GB 29926的要求。
- 4.1.61 羟丙基淀粉：应符合GB 29930的要求。
- 4.1.62 酸处理淀粉：应符合GB 29928的要求。
- 4.1.63 氧化淀粉：应符合GB 29927的要求。
- 4.1.64 氧化羟丙基淀粉：应符合GB 29933的要求。
- 4.1.65 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的要求。
- 4.1.66 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932的要求。
- 4.1.67 抗坏血酸钙：应符合GB 1886.43的要求。
- 4.1.68 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合GB 25539的要求。
- 4.1.69 乳酸脂肪酸甘油酯：应符合GB 1886.93的要求。
- 4.1.70 柠檬酸脂肪酸甘油酯：应符合GB 29951的要求。
- 4.1.71 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27的要求。
- 4.1.72 甲基纤维素：应符合GB 1886.256的要求。
- 4.1.73 柠檬酸：应符合GB 1886.235的要求。
- 4.1.74 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的要求。
- 4.1.75 DL-苹果酸：应符合GB 25544的要求。
- 4.1.76 乳酸：应符合GB 1886.173的要求。
- 4.1.77 高粱红：应符合GB 1886.32的要求。
- 4.1.78 甜菜红：应符合GB 1886.111的要求。
- 4.1.79 天然胡萝卜素：应符合GB 31624的要求。
- 4.1.80 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合GB 28303的要求。
- 4.1.81 磷酸氢二钾：应符合GB 1886.334的要求。
- 4.1.82 磷酸二氢钾：应符合GB 1886.337的要求。
- 4.1.83 磷酸氢钙：应符合GB 1886.3的要求。

- 4.1.84 磷酸三钙：应符合GB 1886.332的要求。
- 4.1.85 磷酸二氢钙：应符合GB 1886.333的要求。
- 4.1.86 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881、GB 15203的要求。
- 4.1.87 葡萄糖浆：应符合GB/T 20885、GB 15203的要求。
- 4.1.88 食品用香精：应符合GB 30616的要求。
- 4.1.89 食用动物油脂：应符合GB 10146的要求。
- 4.1.90 以上所有原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表2的要求。

表 2 感官要求

项 目	要 求
色 泽	色泽均匀。
滋 滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无焦臭、无酸败及其他异味。
组 织 形 态	解冻后呈均匀、细腻的液态（预打发产品解冻后呈半固态）。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表3的要求。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	植脂类、乳脂类	动植物混合脂类
脂肪 / (g/100g) $\geq$	10	15
铅（以Pb计）/ (mg/kg) $\leq$		0.1
总砷（以As计）/ (mg/kg) $\leq$		0.1
镍（以Ni计）/ (mg/kg) $\leq$	1.0 (仅限以氢化植物油为主料的产品)	
苯并[a]芘 / ( $\mu$ g/kg) $\leq$		9
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) $\leq$		1.0
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) $\leq$		0.13

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

按GB 15196规定的方法测定。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 脂肪

按GB 5009. 6规定的方法测定。

#### 6.2.2 总砷

按GB 5009. 11规定的方法测定。

#### 6.2.3 铅

按GB 5009. 12规定的方法测定。

#### 6.2.4 镉

按GB 5009. 138规定的方法测定。

#### 6.2.5 苯并[a]芘

按GB 5009. 27规定的方法测定。

#### 6.2.6 酸价和过氧化值

以下方法参考GB/T 5418全脂加糖炼乳中的明尼苏达法提取油脂，再用国标法对油脂进行酸价和过氧化值的测定。酸价按GB 5009. 229第一法规定的方法测定。过氧化值GB 5009. 227第一法规定的方法测定。

### 6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 原辅料入库检验

原辅料入库需按照原料规格书，相关的采购合同的规定，国家标准或企业标准的要求进行检验，检验合格方可使用。

### 7.2 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、脂肪、酸价、过氧化值、净含量。

### 7.3 型式检验

型式检验的项目包括：本标准中规定的全部要求。型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 如原料的供应商或产地有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产三个月以上，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) 食品安全监督部门提出要求时。

### 7.4 组批

根据固定的生产工艺，按照同种原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格产品为一批。

### 7.5 抽样方法

在每批产品随机抽取样品，出厂检验每批随机抽取6个独立包装，1个独立包装留样被查，5个独立包装用于检验。型式检验从任一批产品中，随机抽取6个独立包装，1个独立包装留样备查，5个独立包装用于检验。定量包装产品净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)规定进行。

### 7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判为合格品。检验项目中若有项目不符合本标准时，允许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。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器不能对产品有污染，材料应符合相应的国家卫生标准。产品的内包装为复合包装纸盒，应符合GB 4806.8的要求；产品的外包装采用瓦楞纸箱进行包装，应符合GB/T 6543的要求。封口必须严密、牢固。

### 8.3 运输

产品需用冷链运输，运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害、有污染的物品混运。

#### 8.4 贮存

产品应在-18℃以下条件下冷冻贮存，产品应离地离墙；避免太阳暴晒，不能与有毒有害、有污染的物品混放，并防止高温和潮湿的不良环境。

#### 7.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，产品保质期为12个月。