

Q/KSK

昆明山谷科技有限责任公司企业标准

Q/KSK 0001 S—2020

食用动物油脂（鹅油）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁰⁴⁶S-2020
备案日期: 2020 年 03 月 11 日

2020 - 02 - 09 发布

2020 - 03 - 11 实施

昆明山谷科技有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的食用动物油脂（鹅油），是以检验检疫合格的鹅体内的脂肪为原料，经高温炼制、过滤、冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定，其中铅指标严于食品国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明山谷科技有限责任公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：雷华。

食用动物油脂（鹅油）

1 范围

本标准规定了食用动物油脂（鹅油）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以检验检疫合格的鹅体内的脂肪为原料，经高温炼制、过滤、冷却、包装等工艺制成的食用动物油脂（鹅油）。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用鹅的脂肪组织：应品质纯正，经检验检疫合格后，宰杀、分割取得的鹅脂肪组织，应新鲜，无腐烂，无变质。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有鹅油特有的正常色泽，无霉斑。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有鹅油特有的香气和滋味，无其他异味。	
组织形态	呈固体膏状，溶解后液体澄清透明。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
过氧化值，g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
酸价（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 食用油脂的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中，抽样基数总重量不低于 80 kg，抽样重量不低于 2 kg 且不少于 4 桶，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值。

4.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目中，若有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

备案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

昆明山谷科技有限责任公司

备案单位(盖章)

2020年2月28日

雷华

备案单位主要负责人(签字)

2020年2月28日