

Q/YWN

云南味牛清真食品有限公司企业标准

Q/YWN 0001 S—2021

食用牛油

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010645 S- 2021

备案日期: 2021 年 12 月 15 日

2021-12-13 发布

2021-12-15 实施

云南味牛清真食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的食用牛油是以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的牛的板油和附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经清洗、修整、绞碎、高温炼制、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、过滤、冷却、包装等加工工艺制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南味牛清真食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马良虎。

食品安全
号: 530
期:

食用牛油

1 范围

本标准规定了食用牛油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的牛的板油和附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料，经清洗、修整、绞碎、高温炼制、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、过滤、冷却、包装等加工工艺制成的食用牛油。

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 牛的板油和附着于内脏器官的纯脂肪组织：来源于经动物卫生监督机构检疫、检验合格的牛，应新鲜，无腐烂，无变质，应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的有关规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色泽	微黄，具有该产品应有的色泽。	取适量样品经加热溶解后置于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
形态	呈固体膏状，溶解后液体澄清透明。	
色泽和滋味	具有牛油固有的气味和滋味，无异味和酸败味。	
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
水分及挥发物, %	≤ 0.3	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
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 兽药残留限量

应符合GB 31650及有关规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 动物油脂的规定。

3.8 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

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从成品库的待销售产品中随机抽取，抽样基数不得少于50桶（箱），且总量不少于80kg，抽样数量为不少于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦

示准备

月

应进行:

- a) 设备初次生产或停产 6 个月以上的;
- b) 生产工艺或原材料有较大变化, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果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。

4.5 判定规则

检验结果中有任何一项不合格时, 可用留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

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装贮运图示标志应符合 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及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施, 保持清洁卫生, 不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运; 装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内, 并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施; 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮; 仓库内产品, 按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。



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》。



2021年11月17日

马良虎

备案单位主要负责人(签字)

2021年11月17日