



中华人民共和国国家标准

GB 8937 — 88

食 用 猪 油

Edible lard

1988-03-30发布

1988-08-01实施

国家标准局 发布

中华人民共和国国家标准

UDC 665.222

食 用 猪 油

GB 8937—88

Edible lard

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食用猪油标准的技术内容。

本标准适用于高温或离心方法炼制的供应市场及食品加工用的食用猪油。

2 引用标准

GB 1.1 标准化工作导则 标准编写的基本规定

GB 1.1 标准化工作导则 产品标准编写规定

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

3 技术要求

3.1 原料:经兽医人员检验符合食用卫生要求的猪板油、肥膘、内脏脂肪和含有脂肪的组织及器官。

3.2 食用猪油分为二等级,即:一级、二级。

3.2.1 分级的感官指标

感官指标见表1。

表 1

指 标	等 级	一 级	二 级
		项 目	
性状及色泽	在15~20℃凝固态时	白色,有光泽,细腻,呈软膏状	白色或带微黄色,稍有光泽,细腻,呈软膏状
	融化态时	微黄色,澄清透明,不允许有沉淀物	微黄色,澄清透明
气味及滋味	在15~20℃凝固态时	具固有的香味及滋味	
	融化态时		

3.2.2 分级的理化指标

理化指标见表2。