



中华人民共和国国家标准

GB 10146—2015

食品安全国家标准 食用动物油脂

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 10146—2005《食用动物油脂卫生标准》。

本标准与 GB 10146—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食用动物油脂”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 增加了兽药残留限量;
- 增加了营养强化剂使用要求;
- 增加了标签标识的要求。

食品安全国家标准

食用动物油脂

1 范围

本标准适用于食用动物油脂,仅包括食用猪油、牛油、羊油、鸡油和鸭油。

2 术语和定义

2.1 食用动物油脂

以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织,炼制成的食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有特有的色泽,呈白色或略带黄色、无霉斑	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。将试样置于 50 mL 烧杯中,水浴加热至 50 ℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,品其滋味
气味、滋味	具有特有的气味、滋味,无酸败及其他异味	
状态	无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

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
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛/(mg/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.181