



中华人民共和国国家标准

GB 15196—2015

食品安全国家标准 食用油脂制品

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 17402—2003《食用氢化油卫生标准》和 GB 15196—2003《人造奶油卫生标准》。

本标准与 GB 17402—2003 和 GB 15196—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食用油脂制品”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 增加了营养强化剂使用要求;
- 增加了反式脂肪酸标识的规定。

食品安全国家标准

食用油脂制品

1 范围

本标准适用于食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂(类可可脂)、植脂奶油、粉末油脂等食用油脂制品。

2 术语和定义

2.1 食用油脂制品

经精炼、氢化、酯交换、分提中一种或几种方式加工的动、植物油脂的单品或混合物,添加(或不添加)水及其他辅料,经(或不经过)乳化急冷捏合制造的固状、半固状或流动状的具有某种性能的油脂制品。包括食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂(包括类可可脂)、植脂奶油、粉末油脂等。

2.2 食用氢化油

以食用动、植物油为原料,经氢化和精炼等工艺处理后制得的食品工业用原料油。

2.3 人造奶油

人造黄油

以食用动、植物油脂及氢化、分提、酯交换油脂中的一种或几种油脂的混合物为主要原料,添加或不添加水和其他辅料,经乳化、急冷或不经急冷捏合而制成的具有类似天然奶油特色的可塑性或流动性的食用油脂制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 规定。
- 3.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 规定。
- 3.1.3 其他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	具有产品应有的色泽	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
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无焦臭、无酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的形态,质地均匀,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(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 1	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)		GB 5009.227
食用氢化油	≤ 0.10	
其他	≤ 0.13	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物限量

人造奶油(人造黄油)的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

经氢化工艺加工的食用油脂制品应标识反式脂肪酸的含量,检验方法按 GB/T 22507 执行。