



中华人民共和国国家标准

GB 10146—2005
代替 GB 10146—1988

食用动物油脂卫生标准

Hygienic standard for edible animal fats

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)的标准 Codex Stan 211—1999《动物油脂法典标准》(Named animal fats)一致性程度为非等效。

本标准代替并废止 GB 10146—1988《猪油卫生标准》。

本标准与 GB 10146—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；
- 增加了原料、食品添加剂使用、生产加工过程、标识、包装、运输和贮存的卫生要求；
- 标准的适用范围由猪油扩大到猪油、牛油和羊油；
- 采用了 Codex Stan 211—1999 中的砷及牛油、羊油的酸价指标；
- 增订了铅限量，修订了酸价和过氧化值的单位。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：卫生部卫生监督中心。

本标准主要起草人：张志强、郑云雁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10146—1988。

食用动物油脂卫生标准

1 范围

本标准规定了食用动物油脂的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于以经兽医卫生检验认可的生猪、牛、羊的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织,单一或多种混合炼制成的食用猪油、羊油、牛油。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.181 猪油中丙二醛的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的国家标准和有关规定。

3.2 感官要求

无异味、无酸败味。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
酸价(KOH)/(mg/g)	
猪油	≤ 1.5
牛油、羊油	≤ 2.5
过氧化值/(g/100 g)	≤ 0.20
丙二醛/(mg/100 g)	≤ 0.25
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.2
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 食品生产加工过程

食用动物油的生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

6 包装

包装容器与材料应符合相应卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识按 GB 7718 规定执行。

8 贮存与运输

8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 感官要求

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

9.2 理化指标

- 9.2.1 酸价、过氧化值：按 GB/T 5009.37 中规定的方法测定。
 - 9.2.2 丙二醛：按 GB/T 5009.181 规定的方法测定。
 - 9.2.3 铅：按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
 - 9.2.4 砷：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
-