

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010103 S- 2022 号

Q/FHQ

菲仕兰乳业有限公司企业标准

Q/FHQ 0001S-2022

代替 Q/FHQ 0001S-2019

植脂末

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-02-17 发布

2022-03-18 实施

菲仕兰乳业有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，pH值、灰分依据产品实测值制定，其他理化指标、感官要求、微生物限量参照QB/T 4791-2015《植脂末》、GB 15196-2015《食品安全国家标准 食用油脂制品》和GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中过氧化值、金黄色葡萄球菌的限量值严于食品安全国家标准。

本标准替代Q/FHQ 0001S-2019《植脂末》。

本部标准与Q/FHQ 0001S-2019相比，主要变化如下：

——调整产品组批，修改为“相同配方、相同生产工艺、同一生产线生产的同一品种的产品为一个批次。”

本标准由菲仕兰乳业有限公司提出并起草。

本标准起草人：田亚琼、孙志鑫。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FHQ 0001S-2015。

——Q/FHQ 0001S-2017。

——Q/FHQ 0001S-2019。

植脂末

1 范围

本标准规定了植脂末术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志（标签）、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于植脂末的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.138 食品安全国家标准 食品中镍的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4791 植脂末

SC/T 3505 鱼油微胶囊

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

植脂末

以糖（包括食糖和淀粉糖）和/或糖浆、食用油脂等为主要原料，添加或不添加乳或乳制品等食品原辅料及食品添加剂，经喷雾干燥等加工工艺制成的粉状或颗粒状制品。

4 要求

4.1 原辅料要求：

4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.3 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。

4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。

4.1.6 其他原料应符合相应的食品或食品添加剂标准和有关规定。

4.2 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	白色至乳白色或乳黄色，或具有与添加成分相符的色泽	取 10 g 被测样品置于一洁净的白色托盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织状态。于透明的玻璃烧杯内用 90 ml、80℃左右蒸馏水溶解后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
组织状态	干燥、均匀的粉末或颗粒，疏松、无结块，无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
脂肪/(g/100g) ≥	3.0	GB 5009.6
水分/(%) ≤	5.0	GB 5009.3
表面油脂含量占脂肪的比例/(%) ≤	5.0	QB/T 4791
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	1	参考 GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.10	参考 GB 5009.227 第一法
焦粒/(个/100g) ≤	5	QB/T 4791

^{ab}依据 SC/T 3505《鱼油微胶囊》中 4.3.4 规定的前处理方法,具体操作如下:称取混合均匀的样品 15 g 左右(含油脂 2 g-5 g),置于 100 mL 烧杯中,加水 50 mL,搅拌至样品完全分散溶解,转移至 250 mL 分液漏斗中,加入 50 mL 乙醇并摇匀,加入 30 mL 乙醚,振摇 0.5 min,加入 30 mL 石油醚(沸程:30℃-60℃)再振摇 0.5 min,提取油脂;静置分层,弃去下层水相,上层澄清醚相转移至已加入 5 g 无水硫酸钠的 250 mL 具塞锥形瓶中,振摇 1 min,除去水分。将已脱水的醚相用快速滤纸过滤于已称重(精确至 0.0001 g)的 250 mL 圆底烧瓶中,42℃旋转蒸发除尽溶剂,用滤纸擦干瓶外水分,称重(精确至 0.0001 g),计算得到的油脂质量。之后,再按照 GB 5009.229 规定的方法测定酸价,按照 GB 5009.227 第一法测定过氧化值。(酸价和过氧化值在检测时应各取样 15g 左右,但可以合并取样量进行前处理。)

4.4 污染物限量

4.4.1 污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限量指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
镍 ^a (以 Ni 计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.138
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.27

^a仅限于使用了氢化和(或)部分氢化植物油的产品。

4.4.2 其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	50				GB 4789.15 第一法
沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	不得检出/25g	-	GB 4789.10 第一法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定进行检验。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
- 4.7.3 食品添加剂、食品营养强化剂应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.8 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原、辅料和包装材料入库前应按相应标准进行查验或检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

- 5.2.1 相同配方、相同生产工艺、同一生产线生产的同一品种的产品为一个批次。
- 5.2.2 每批产品按国家有关规定随机抽取样品。分成两份，一份检验，一份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由本公司质量部门执行，经检验合格并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目应至少包含：感官、水分、脂肪、酸价、过氧化值、焦粒、菌落总数、大肠菌群、霉菌，或符合国家相关规定要求。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中 4.2-4.5 的全部内容。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志（标签）、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志（标签）

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料（PE 袋）应符合 GB 4806.7 的要求，其他材料应符合相关食品安全国家标准的规定。包装应完整、牢固、整洁、无破损，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运。运输过程中应防止挤压、碰撞、烈日暴晒、雨淋。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的室内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，不建议在冷冻状态下贮存。

6.5 保质期

在规定的条件下产品保质期不超过 24 个月。