

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 479—2002

人 造 奶 油

Margarine

2002-01-04 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准中 4.1.3、4.3、4.4、4.5、7.1.1 是强制性条文,其余条文是推荐性条文。

本标准参考了联合国粮农组织(FAO)、日本农林标准以及澳大利亚和新西兰的标准。标准中的脂肪和水分与 FAO 及澳大利亚和新西兰的标准规定相一致。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、农业部乳品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:刘文、孟瑾、张春林、王金华、张宗城。

人 造 奶 油

1 范围

本标准规定了人造奶油产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于食用油脂加水和其他辅料乳化后,经速冷捏和或不经速冷捏和而制成的可塑性或流动性的产品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌与酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB/T 5009.11 食品总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5413.9 婴幼儿配方食品和乳粉 维生素 A、D、E 的测定
- GB/T 5536 植物油脂检验 熔点测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家技术监督局令(1995年第43号) 定量包装商品计量监督规定

3 产品分类

人造奶油按照用途可分为餐用和食品加工用两种。

3.1 餐用人造奶油

在就餐时涂抹在面包等上直接食用或用于烹调的人造奶油。

3.2 食品加工用人造奶油

工厂用于加工面包、点心、冰淇淋等产品的人造奶油。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用油脂:应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.1.2 水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食品添加剂和食品营养强化剂:应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	
	餐用人造奶油	食品加工用人造奶油
色泽	白色、乳白色或乳黄色	
滋味和气味	具有良好的滋味和气味	
组织状态	均匀一致,无霉变和杂质,涂抹性好	均匀一致,无霉变和杂质

4.3 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督规定》。

4.4 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目		指 标	
		餐用	工业用
脂肪, %	≥	80.0	80.0
水分, %	≤	16.0	16.0
酸价(KOH), mg/g 油	≤	1.0	1.0
过氧化值, g/100 g	≤	0.12	0.12
维生素 A, mg/kg	≥	4~8	—
食盐, %	≤	2.5	—
熔点, C		28~34	—
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤	1.0	
镍(以 Ni 计), mg/kg	≤	1.0	
砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5	

4.5 微生物学要求

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物学要求

项 目	指 标
菌落总数,cfu/g	≤ 200
大肠菌群,MPN/100 g	≤ 30
霉菌,cfu/g	≤ 50
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

5 试验方法

5.1 感官试验

5.1.1 色泽和组织状态:打开试样外包装,用小刀切取适量试样,置于白色平盘中,在自然光下观察色泽和组织状态。

5.1.2 滋味和气味:取适量试样,先闻气味,然后用温开水漱口,再品尝样品的滋味。

5.2 净含量测定

按 JJF 1070 规定执行。

5.3 理化试验

5.3.1 脂肪:按 GB/T 5009.6 测定。

5.3.2 水分:按 GB/T 5009.3 测定。

5.3.3 酸价:按 GB/T 5009.37 测定。

5.3.4 过氧化值:按 GB/T 5009.37 测定。

5.3.5 维生素 A:按 GB/T 5413.9 测定。

5.3.6 维生素 D:按 GB/T 5413.9 测定。

5.3.7 熔点:按 GB/T 5536 测定。

5.3.8 食盐:按 GB/T 12457 测定。

5.3.9 铅:按 GB/T 5009.12 测定。

5.3.10 铜:按 GB/T 5009.13 测定。

5.3.11 砷:按 GB/T 5009.11 测定。

5.3.12 镉:按 GB/T 5009.37 测定。

5.4 微生物学试验

5.4.1 菌落总数:按 GB 4789.2 测定。

5.4.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 测定。

5.4.3 霉菌:按 GB 4789.15 测定。

5.4.4 致病菌:按 GB 4789.4,GB 4789.5,GB 4789.10,GB 4789.11 测定。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一班次,同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样方法

在成品库中每组批产品中随机抽取 1 kg 样品供交收检验,或 4 kg 样品供型式检验。每批样品不得少于 4 个包装。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即检验感官、净含量、理化及微生物学要求的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原辅料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 交收检验结果与上次例行检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行例行检验的要求时。

6.4 交收检验

交收检验的项目包括感官、净含量和微生物学要求中的全部项目,以及理化要求中的脂肪、水分、酸价、过氧化值。产品应经企业按本标准检验合格,签发合格证后方可出厂。

6.5 判定规则

6.5.1 一项指标试验不合格,则该批产品判为不合格产品。

6.5.2 为确保理化要求中试验不受偶然误差影响,凡某项目试验不合格,应另取一份样品复检,若仍不合格,则判该项目不合格;若复检合格,则应再取一份样品作第二次复检,以第二次复检结果为准。

6.5.3 感官、净含量及微生物学指标不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 产品标签

产品标签应按 GB 7718 的规定标识。还应标明产品的种类(按本标准第 3 章)和脂肪的含量。

7.1.2 产品名称

产品名称可以标为“×××人造奶油”。

7.2 标志

产品的运输包装上应有标志,标志上的内容包括标签上标注的主要内容,还应符合 GB/T 6388 及 GB 191 的规定。

7.3 包装

所有包装材料应符合食品卫生要求。

7.4 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。并用专用车运输。

7.5 贮存

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