

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan32:1981《人造奶油标准》一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 15196—1994《人造奶油卫生标准》。

本标准与 GB 15196—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；

——对原标准结构进行了修改,增加了原辅料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准自实施之日起,GB 15196—1994 同时废止。

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:辽宁省卫生监督所、天津市卫生局公共卫生监督所、上海市卫生防疫站、广西自治区卫生防疫站。

本标准主要起草人:王旭太、崔春明、陈葆春、沈文、房毅、周爱珍、吕燕柏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

本标准于 1994 年首次发布。

人造奶油卫生标准

1 范围

本标准规定了人造奶油(人造黄油)的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以氢化后的精炼食用植物油为主要原料,添加水和其他辅料,经乳化、急冷而制成的具有天然奶油特色的可塑性制品,可供直接食用或加工食品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.77 食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.138 食品中镍的测定

GB 8955 食用植物油厂卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官要求

外观呈乳白色或淡黄色半固体状,质地均匀细腻,具有天然奶油特有的风味,无霉变、无异味、无异味和无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 16
脂肪/(g/100 g)	≥ 80

表 1(续)

项 目	指 标
酸价(KOH)/(mg/g) \leq	1
过氧化值/(g/100 g) \leq	0.13
铜(Cu)/(mg/kg) \leq	0.1
镍(Ni)/(mg/kg) \leq	1
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.1
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	0.1

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
细菌总数/(cfu/g) \leq	200
大肠菌群/(MPN/100 g) \leq	30
霉菌(cfu/g) \leq	50
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

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 感官指标

按本标准附录 A 操作。

9.2 理化指标

9.2.1 水分、脂肪

按 GB/T 5009.77 规定的方法测定。

9.2.2 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37—2003 中 4.1 和 4.2 规定的方法测定。

9.2.3 铜

按 GB/T 5009.13 中原子吸收分光光度法测定。

9.2.4 镍

按 GB/T 5009.138 规定的方法测定。

9.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.2.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.3 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、霉菌检验、致病菌按 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.15、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法检验。

附录 A
(规范性附录)
感官检查

A.1 色泽

A.1.1 仪器

培养皿:直径 50 mm。

A.1.2 操作方法

用洁净玻璃棒挑取样品一小块(约 1 cm³)置于培养皿中央,在自然光下仔细观察或置于白色背景前借其反射光线观察,并按下列词句记述:白色、灰白色、乳白色、柠檬色、淡黄色、黄色、橙色等。

A.2 外形

A.2.1 操作方法

用洁净玻璃棒轻轻拨动上述培养皿中的样品,判断其软硬程度,并按下列词句记录:硬固体、固体、半固体、稠胶体、半流体等。

用洁净玻璃棒挑起样品一小块,置于洗净的食指上,用拇指与食指搓揉,细心体会手指的感觉,然后按粗糙、有小颗粒、细腻等词句记述。

A.3 气味及滋味

A.3.1 仪器

- a) 烧杯 50 mL;
- b) 水浴。

A.3.2 操作方法

用洁净玻璃棒挑起样品一小块置于 50 mL 烧杯中。于水浴上加热至 50℃,用玻璃棒迅速搅拌,闻其气味,并用玻璃棒蘸取少许样品置舌尖鉴别其滋味和气味。气味按焦糊味、酸败味、臭味、腥味、霉味、牛奶味、奶油香味等词句记述。滋味则以甜、酸、苦、辣、咸、平淡、可口等词句记述。
