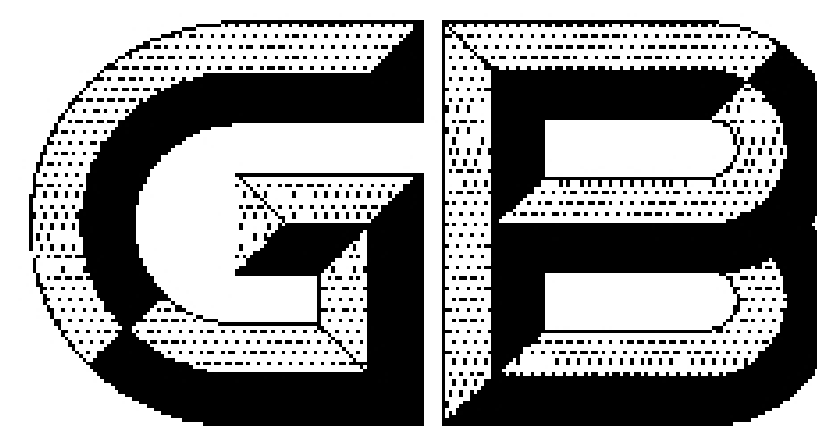




中华人民共和国国家标准

GB/T 8937—2023

代替 GB/T 8937—2006

食用动物油脂 猪油

Edible animal fat—Lard

2023-03-17 发布

2023-10-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 8937—2006《食用猪油》，与 GB/T 8937—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- 修改了食用猪油的定义(见第 3 章,2006 年版的第 3 章)；
- 增加了原料和加工要求,对食用猪油原料进行了分级(见第 4 章)；
- 修改了感官指标要求(见 5.1,2006 年版的 4.1)；
- 修改了部分质量指标,删除了折光率、相对密度、丙二醛、皂化值、碘值及重金属指标(见 5.2,2006 年版的 4.2.2)；
- 删除了微生物指标及食品添加剂指标(见 2006 年版的 4.2.2.2 和 4.2.2.3)；
- 增加了检验规则(见第 8 章)；
- 增加了包装要求(见 9.2)；
- 修改了贮存要求(见 9.4,2006 年版的 7.1)。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、河南双汇投资发展股份有限公司、中国肉类食品综合研究中心、厦门银祥集团有限公司。

本文件主要起草人：高胜普、王玉芬、张新玲、陈松、王守伟、孟庆阳、陈建刚、陈晓风、师永华、张志刚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 本文件于 1988 年首次发布,2006 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

食用动物油脂 猪油

1 范围

本文件规定了食用猪油的原料和加工要求、技术要求、净含量、检验规则、标识、包装、运输和贮存要求，描述了技术要求相应的检验方法。

本文件适用于食用猪油的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB/T 8873 粮油名词术语 油脂工业
- GB/T 12766 动物油脂 熔点测定
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 8873 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用猪油 edible lard

以健康生猪经屠宰、检验检疫合格后获取的鲜（冻）、卫生的肥膘、板油、网膜或附着于内脏器官的脂肪组织等为原料，炼制（精炼或不精炼）加工而成的油脂。

4 原料和加工要求

- 4.1 生猪屠宰加工过程应符合 GB/T 17236 的规定。
- 4.2 应采购鲜、冻猪油原料，并附有产品检验检疫合格证明。
- 4.3 根据原料及感官、质量指标不同，食用猪油分为一级、二级、三级。一级食用猪油的原料只能使用猪肥膘、板油，二级、三级食用猪油的原料可以使用网膜、附着于内脏器官的脂肪组织等。食用猪油中不应加入其他动植物油脂。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目		指标		
		一级	二级	三级
状态及 色泽	凝固态	白色或略带黄色， 有光泽，细腻，呈软膏状	白色或略带黄色， 稍有光泽，细腻，呈软膏状	白色或略带黄色， 呈软膏状
	融化态	微黄色，澄清透明， 不应有沉淀物	微黄色，澄清透明	微黄色，澄清
气味及 滋味	融化态	具有猪油应有的气味及滋味，无异味		

5.2 质量指标

食用猪油主要质量指标应符合表 2 的规定，主要脂肪酸组成见附录 A。

表 2 质量指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
水分及挥发物/%	≤0.15	≤0.15	≤0.20
酸价(KOH)/(mg/g)	≤1.0	≤2.0	≤2.5
过氧化值/(g/100 g)	≤0.10	≤0.15	≤0.20
熔点/℃	28~45		
不溶性杂质/%	≤0.5		

6 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 状态及色泽

取融化的样品约 15 mL，注入干净、透明、无色的玻璃器皿中，观察其透明状态及色泽；然后置于适

宜(如 15℃~20℃)的环境中,待其凝固后观察其状态及色泽。

7.1.2 气味及滋味

取样品约 20 g 置于烧杯中,水浴加热至 50℃,用玻璃棒迅速搅拌,闻其气味,品尝其滋味。

7.2 质量指标

7.2.1 水分及挥发物

按照 GB 5009.236 规定的方法测定。

7.2.2 酸价

按照 GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按照 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.2.4 熔点

按照 GB/T 12766 规定的方法测定。

7.2.5 不溶性杂质

按照 GB/T 15688 规定的方法测定。

7.3 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

作为预包装食品时,以同日或同一班次生产的产品为一批;作为散装食品原料整罐装载时,以整罐产品为一批。

8.2 抽样

每批产品随机均匀抽样,抽样量不少于 500 g。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行检验,检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分及挥发物。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产的产品,每半年进行一次型式检验,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更改关键工艺时;
- c) 停产三个月以上恢复生产时;

d) 国家有关主管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 5 章和第 6 章规定的所有项目。

8.5 判定规则

检验项目结果全部符合本文件要求,判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本文件要求时,可以在同批产品中加倍抽样对不符合项进行复验。复验结果合格,则判为合格品;如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求,则判该批次为不合格品。

9 标识、包装、运输和贮存

9.1 标识

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,产品标签上应注明产品本身属性“食用猪油”及其相应等级。

9.2 包装

包装应洁净、牢固、无破损,封口严密,不应对产品造成污染,且便于装卸、仓储和运输。包装材料和容器应符合相关国家标准和行业标准的规定。

9.3 运输

应采用符合卫生要求的车辆运输,不应雨淋日晒,严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

9.4 贮存

应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光的成品库中,不应与有害、有毒物品一同存放,尤其要避开有异味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

附 录 A
(资料性)
食用猪油主要脂肪酸组成

食用猪油的主要脂肪酸组成见表 A.1。

表 A.1 食用猪油主要脂肪酸组成

项目	含量/%
豆蔻酸(C14：0)	1.0～2.5
棕榈酸(C16：0)	20.0～32.0
棕榈油酸(C16：1)	1.3～4.0
硬脂酸(C18：0)	8.0～22.0
油酸(C18：1)	25.0～55.0
亚油酸(C18：2)	4.0～18.0
亚麻酸(C18：3)	<1.5

参 考 文 献

- [1] 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第 75 号)
-