

食用氢化油卫生标准

1 范围

本标准规定了食用氢化油的指标要求、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。

本标准适用于食用氢化油。

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 5009.12 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 8955 食用植物油厂卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食用氢化油

以食用植物油，经氢化和精炼处理后制得的食物工业用原料油。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

外观呈乳白色塑性固体，质地均匀，无异味。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	1
过氧化值 / (g/100g) ≤	0.1
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	1

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

成品应贮存在干燥、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。

9.2 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。

10 检验方法

10.1 感官指标

按本标准附录 A 操作。

10.2 理化指标

10.2.1 酸价

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

10.2.2 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

10.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。