

ICS 67.120.01
X 14



中华人民共和国国家标准

GB/T 8937—2006
代替 GB/T 8937—1988

食 用 猪 油

Edible lard

2006-11-28 发布

2007-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是对 GB/T 8937—1988《食用猪油》的修订。

本标准与 GB/T 8937—1988 相比主要变化如下：

——增加了物性指标：相对密度。

——增加了理化指标：皂化值、碘值、丙二醛、铅、铜、砷和不溶于乙醚的物质。

——增加了微生物指标：菌落总数、大肠菌群、致病菌。

——增加了食品添加剂指标：没食子酸丙酯、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、天然与合成生育酚、柠檬酸、柠檬酸钠。

本标准参考了国际食品法典委员会的(Codex Stan 28—1981)《猪脂法规标准》。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会肉禽蛋制品分技术委员会归口。

本标准由西南大学食品科学学院、商务部屠宰技术鉴定中心负责起草。

本标准起草人：李洪军、贺稚非、丁晓雯、尚永彪、王贵际、张新玲、刘虎成。

食 用 猪 油

1 范围

本标准规定了食用猪油的术语和定义、质量要求、物性与卫生指标、检验方法、标签和贮存与运输要求。

本标准适用于高温或离心方法炼制的供应市场及食品加工用的食用猪油,不适用于精炼猪油产品。

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/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- 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 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
- GB/T 5009.32 油脂中没食子酸丙酯(PG)的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5530 动植物油脂 酸价和酸度的测定
- GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8935 工业用猪油
- GB/T 12766 动物油脂 熔点测定
- ISO 3961:1996 动植物脂肪和油 碘值的测定
- CAC/RM 9—1969 $t/20$ 相对密度的测定(英国标准协会方法)
- Codex Stan 28—1981 猪脂法规标准

3 术语和定义

GB/T 8935 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食用猪油 edible lard

健康猪经屠宰后,取其新鲜、洁净和完好的脂肪组织炼制而成的油脂。所用的脂肪组织不包含骨、碎皮、头皮、耳朵、尾巴、脏器、甲状腺、肾上腺、淋巴结、气管、粗血管、沉渣、压榨料及其他类似物,应尽可能不含肌肉组织和血管。