

ICS 67.200.10
X 14
备案号: 20184—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10419—2007

植 脂 奶 油

Non-dairy whip topping

2007-01-25 发布

2007-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布



前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、中国食品发酵工业研究院、国家食品质量监督检验中心、中国焙烤食品糖制品工业协会饼店委员会、维益食品(苏州)有限公司、上海欣融实业发展有限公司、立高食品有限公司、北京好利来实业管理有限公司、北京味多美食品有限公司、北京金凤成祥食品有限公司。

本标准主要起草人：宋全厚、闫新民、魏文燃、周广军、王伟明、尹建军、刘金宝、黄海瑚、郑卫平、王云、罗红、黄利、冯智钧。

植 脂 奶 油

1 范围

本标准规定了植脂奶油的定义与术语、技术要求、试验方法、检验规则、标签及贮运要求。
本标准适用于 3.1 定义的产品。

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 317 白砂糖
- 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、人造奶油卫生标准分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 17402 食用氢化油卫生标准
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

植脂奶油 non-dairy whip topping

以食用氢化油、糖和/或甜味剂、水、乳化剂、增稠剂等为主要原料,经过乳化、杀菌、均质、冷却、灌装、冷冻等工艺制成的可打发制品。

3.2

打发 whipping

打发是一个通过机械搅拌,使植脂奶油与空气混合,并使其体积产生膨胀的过程。

3.3

打发倍数 overrun

打发倍数是指相同体积的未打发植脂奶油与已打发植脂奶油质量比。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用氢化油

应符合 GB 17402 的规定。

4.1.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 和其相关产品标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽均匀,有光泽。
组织状态	样品解冻后呈均匀、细腻的液态。
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味,无异味。
杂质	无可视杂质。

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
打发倍数 \geq	3
脂肪/(g/100 g) \geq	16
水分/(g/100 g) \leq	60

4.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
酸价(以 KOH/脂肪计)/(mg/g) \leq	1
过氧化值(以 I ₂ /脂肪计)/(g/100 g) \leq	0.15
总砷/(mg/kg) \leq	0.5
铅/(mg/kg) \leq	0.5
铜/(mg/kg) \leq	4
菌落总数(CFU/g) \leq	4 000
大肠菌落/(MPN/100 g) \leq	90
霉菌计数/(CFU/g) \leq	100
酵母菌/(CFU/g) \leq	100
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

注:酸价、过氧化值是指产品中提取脂肪的酸价和过氧化值。

4.5 净含量

单件定量包装的净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 样品准备

把低温贮藏(−18℃以下)的植脂奶油样品置于不高于 7℃ 的冷藏柜中,直至样品成为全融状态。解冻后的样品应保存在低于 7℃ 的冷藏柜中,并在 24 h 之内完成取样检验,取样检验时振摇均匀。

5.2 感官检验

用不锈钢勺取已解冻摇匀的植脂奶油样品约 20 g 以上,置于干燥的白瓷盘中,在室温、自然光(或相当自然光)的条件下通过视觉、味觉、嗅觉和触觉器官对样品进行检验,并按表 1 的要求给出文字描述和检验结论。

5.3 理化指标检验

5.3.1 水分、脂肪

按 GB/T 5009.77 规定的方法测定。

5.3.2 打发倍数

取已解冻摇匀的植脂奶油样品 800 g 于 5 L 的搅拌机容器中,在室温 20℃±2℃、样品温度 7℃~10℃、打发速度 180 r/min~210 r/min 的条件下,将样品打发至光泽消失,软尖峰出现,此样品用于测定打发倍数。

取一干燥的平口烧杯称量。用称量纸作筒将打发好的植脂奶油样品小心挤入烧杯中(挤的过程中注意不要混入气泡),挤满并用刮刀括去超出杯口的部分后称量。将同一烧杯洗净、擦干,注满已完全化冻未打发的植脂奶油样品称量,按式(1)计算打发倍数。

$$X = \frac{m_2 - m_0}{m_1 - m_0} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X——打发倍数,单位为倍;

m_0 ——空烧杯质量,单位为克(g);

m_1 ——打发后样品和烧杯的总质量,单位为克(g);

m_2 ——未打发样品和烧杯的总质量,单位为克(g)。

5.4 卫生指标检验

5.4.1 酸价、过氧化值

分别按 GB/T 5009.37 中规定的方法测定。

5.4.2 总砷、铅、铜

分别按 GB/T 5009.11、GB/T 5009.12、GB/T 5009.13 中规定的方法测定。

5.4.3 微生物

菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.15、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 中规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按《定量包装商品计量监督管理办法》中的要求进行抽样检验。

6 检验规则

6.1 组批抽样

同一天生产的、同一包装规格的产品为一批。从每批产品中随机抽取检验用样品及备用样品。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂要求

每批产品必须经工厂检验部门按本标准规定的出厂检验项目检验合格,出示合格证后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、脂肪、净含量、打发倍数、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验要求

有下列情况之一,应进行型式检验。

- a) 新产品投产前;
- b) 连续生产一年;
- c) 主要原料、工艺有较大变化时;
- d) 停产后又恢复生产时;
- e) 出现严重质量问题时;
- f) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目

型式检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。

6.4 判定规则

菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌若有一项不合格,则判该批产品为不合格;其他指标不合格,则允许加倍抽样,并对不合格项进行复检,若复检结果仍有一项不合格,则判该批产品为不合格。

7 标签及贮运

7.1 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7.2 贮运

7.2.1 产品应贮存在 -18°C 以下的冷库内。

7.2.2 产品应采用冷链运输,以保证产品的冷冻状态。

中华人民共和国国内贸易
行业标准
植脂奶油
SB/T 10419—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2007年6月第一版 2007年6月第一次印刷

*

书号: 155066·2-17708 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SB/T 10419-2007