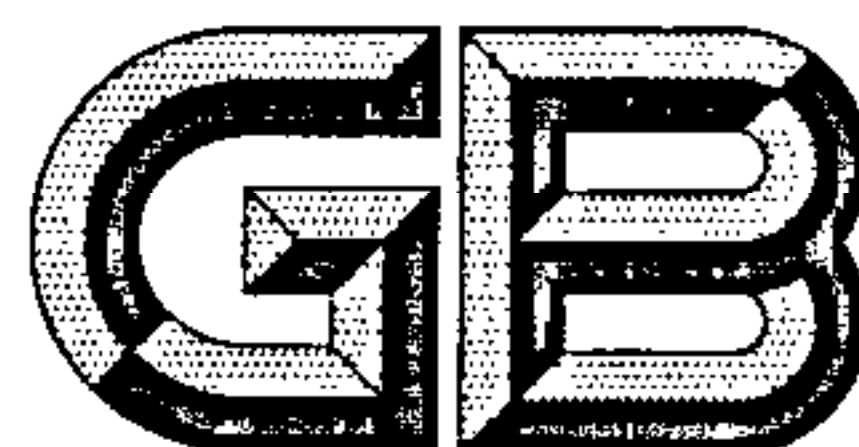




中华人民共和国国家标准

GB 17402—2003
代替 GB 17402—1998

食用氢化油卫生标准

Hygienic standard for edible hydrogenated oil

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 17402—1998《食用氢化油卫生标准》。

本标准与 GB 17402—1998 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；
- 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；
- 取消了铜指标；
- 将过氧化值计量单位由 % 改为 g/100 g。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准自实施之日起,GB 17402—1998 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:上海市卫生防疫站、北京市卫生防疫站、天津市卫生局公共卫生监督所、辽宁省卫生监督所。

本标准主要起草人:杨召萍、姜培珍、张泽、崔春明、王旭太、陈葆春。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

本标准于 1998 年首次发布。

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/100 g) ≤	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。

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

用洁净玻璃棒挑取试样一小块(约 1 cm²),置于培养皿中央,在自然光下仔细观察或置于白色背景借其反射光线观察,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,置于洗净的食指头上,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.3.1.1 烧杯:50 mL。

A.3.1.2 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,置舌尖上鉴别其滋味和气味,然后按焦糊味、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。
