

ICS 67.100.20
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 15196—2003
代替 GB 15196—1994

人造奶油卫生标准

Hygienic standard for margarine

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
人 造 奶 油 卫 生 标 准
GB 15196—2003

*

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

<http://www.bzcbs.com>

电话:63787337、63787447

2004年2月第一版 2004年10月电子版制作

*

书号: 155066·1-20352

如有排版错误 由本社负责解决

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan32:1981《人造奶油标准》一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 15196—1994《人造奶油卫生标准》。

本标准与 GB 15196—1994 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；

——对原标准结构进行了修改，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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准自实施之日起，GB 15196—1994 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：辽宁省卫生监督所、天津市卫生局公共卫生监督所、上海市卫生防疫站、广西自治区卫生防疫站。

本标准主要起草人：王旭太、崔春明、陈葆春、沈文、房毅、周爱珍、吕燕柏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

本标准于 1994 年首次发布。

人造奶油卫生标准

1 范围

本标准规定了人造奶油(人造黄油)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。

本标准适用于以氢化后的精炼食用植物油为主要原料,添加水和其他辅料,经乳化、急冷而制成的具有天然奶油特色的可塑性制品,可供直接食用或加工食品。

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 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、人造奶油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.138 食品中镍的测定
- GB 8955 食用植物油厂卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官要求

外观呈乳白色或淡黄色半固体状,质地均匀细腻,具有天然奶油特有的风味,无霉变、无异味、无异嗅和无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 16
脂肪/(g/100 g)	≥ 80