

团 体 标 准

T/CHA 044-2024

餐饮食用牛油采购规范

Purchasing Requirement for cooking beef tallow

2024-10-18 发布

2024-10-18 实施

中国饭店协会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 技术要求 .....	2
5 检验规则 .....	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	5

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国饭店协会西南代表处提出。

本文件由中国饭店协会归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、四川张兵兵生物科技股份有限公司、重庆牧哥食品有限公司、广汉市迈德乐食品有限公司、泰安金冠宏食品科技有限公司、大厂回族自治县溢洋油脂有限公司、双泰食品科技(德州)有限公司、内蒙古绿康食品有限公司、大邑县万年红食品厂、河北伊锦园油脂有限公司、杭州川野食品有限公司、西华大学、西南大学、重庆工商大学、小龙坎火锅、锦城印象火锅、大斌家串串火锅、麻辣英雄火锅。

本文件主要起草人：张景富、张泽兵、李剑峰、张祥熙、邓维泽、周科宇、李明元、刘雄、王传明、蔡勇、孙炼钢、余涛。

# 餐饮食用牛油采购规范

## 1 范围

本文件规定了牛脂肪组织、餐饮食用牛油的术语和定义，牛脂肪组织和餐饮食用牛油的质量要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于餐饮相关企业采购餐饮食用牛油。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材质及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.181	食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB 5009.271	食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
GB/T 5532	动植物油脂 碘值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 12766	动物油脂 熔点的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **牛脂肪组织 beef adipose tissues**

以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的活牛，经宰杀、加工后所得的牛腰油、牛肚（板）油、肉膘、皮下脂肪、肌肉组织间的脂肪、网膜或附着于内脏器官外的脂肪组织，统称为牛脂肪组织。

#### 3.2

##### **牛腰油 beef kidney adipose tissues**

指附着于牛肾外的脂肪组织。

#### 3.3

##### **牛肚（板）油 beef tripe adipose tissues**

指附着于牛胃外的脂肪组织。

#### 3.4

##### **牛肠油 beef intestine adipose tissues**

指附着于牛肠外的脂肪组织。

#### 3.5

##### **牛分割油 fat from beef cuts**

指牛胴体进行精细分割所修割下来的肉膘、皮下脂肪、肌肉组织间脂肪。

#### 3.6

##### **牛统油 beef tallow**

指从整头牛身上所获得的所有牛脂肪组织且未做部位区分或种类分类，混在一起的牛脂肪组织。

#### 3.7

##### **餐饮食用牛油 cooking beef tallow**

以牛脂肪组织为原料，经预处理、酶解或不酶解、熔炼、适度精炼等工艺加工而成的具有风味的食用牛油。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 牛脂肪组织原料采购管理规范及要求

4.1.1.1 牛脂肪组织供应商资质应持有在有效期内的营业执照、动物防疫条件合格证。

- 4.1.1.2 牛脂肪组织原料加工应符合 GB 12694 相关规定的要求，确保屠宰及加工过程规范、可控。
- 4.1.1.3 直接接触牛脂肪组织的包装材料应符合 GB 4806.7、GB4806.13 的要求。
- 4.1.1.4 每批采购的牛脂肪组织原料应有当地动物卫生监督机构开具的与该车重量相符的动物检疫合格证明，严格按照检疫要求进行作业。
- 4.1.1.5 牛脂肪组织原料运输需由食品专用的冷链运输车辆进行运输，车辆不得运输非食品原料、有毒有害物质，车辆保持干净卫生，无虫鼠害风险。
- 4.1.1.6 牛脂肪组织原料运输需全程保持温度在-18℃及以下，且需全程连续监控温度。
- 4.1.1.7 牛脂肪组织原料的运输周期需按照检疫票限定的时间，运达目的地。
- 4.1.1.8 采购的牛脂肪组织原料卸货过程需全程监控，卸货过程需要轻拿轻放，避免损伤外包装。
- 4.1.1.9 牛脂肪组织原料的运输交接、储存、运输配送应符合 GB 31605 相关规定要求。
- 4.1.1.10 牛脂肪组织感官要求：

牛脂肪组织原料感官应符合表 1 要求。

表 1 牛脂肪组织感官要求

项目	标准	检验方法
杂质	无肉眼可见外来杂质（如：塑料袋、金属等）、不得带霉斑、病变组织、淋巴结、脓包或其他杂质	随机抽取最小包装单元的产品，拆袋之后，在充足的自然光下，观察其色泽、组织形态并检查有无杂质；鼻嗅其气味，触摸组织状态
气味	具有该类脂肪特有的气味、无氨气味道、臭味、酸味、霉味等	
色泽	血红色、乳白色、微黄色、黄色，或具有牛脂肪组织应有的颜色	
组织状态	冷冻良好、表层微干或有少量霜，无腐烂组织，无变质现象	

- 4.1.1.11 牛脂肪组织原料质量要求

表 2 牛脂肪组织原料质量要求

项目	I类	II类	III类	IV类	检验方法
牛脂肪部位	牛腰（肚）油	牛分割油	牛统油	牛肠油	
过氧化值 g/100g	≤0.06	≤0.09	≤0.12	≤0.15	GB 5009.227

- 4.1.1.12 牛脂肪组织原料兽药残留要求应符合 GB 31650、GB 31650.1 相关要求。

4.1.2 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.3 餐饮食用牛油感官、理化、安全及关键特性指标要求

餐饮食用牛油的感官要求应符合表 3 要求，理化指标应符合表 4 规定，安全指标应符合表 5 规定，关键特性指标应符合表 6 规定。

表 3 餐饮食用牛油感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色或白色，油润有光泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽，组织形态，检查有无杂质；嗅其气味，尝其滋味
组织形态/性状	呈固态或半固态	
滋味、气味	具有牛油固有的滋味、气味，无异味、酸败味	
杂质	无正常视力可见其它杂质	

表 4 餐饮食用牛油理化指标要求

项目	指标要求	检验方法
水分及挥发物含量/% ≤	0.15	GB 5009.236
不溶性杂质含量/% ≤	0.05	GB/T 15688
酸价(以 KOH 计)/(mg/g) ≤	2.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) ≤	0.15	GB 5009.227

表 5 餐饮食用牛油的安全指标

项目	指标	检验方法
丙二醛/(mg/100g) ≤	0.25	GB 5009.181
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.08	GB 5009.12
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	9.0	GB 5009.27
邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP) mg/Kg ≤	1.5	GB 5009.271
邻苯二甲酸二正丁酯(DBP) mg/Kg ≤	0.3	GB 5009.271
邻苯二甲酸二异壬酯(DINP) mg/Kg ≤	9.0	GB 5009.271

表 6 餐饮食用牛油的关键特性指标

项目	指标	检验方法
碘值/(g/100g)	35~55	GB/T 5532
熔点/(°C)	42~49	GB/T 12766
棕榈酸(C16:0)/(%)	20.0~28.0	GB 5009.168 第三法

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量及允许短缺量

按照国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 原辅材料检验

原辅料需符合 4.1 要求并经本公司检验部门检验合格后方可入库。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品须经公司质检部门检验，检验合格并签发合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、净含量、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、净含量及允许短缺量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中全部项目。

### 5.4 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 5.5 抽样方法和数量

5.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取不少于 500g 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1kg 的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志、标签

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中须防日晒、雨淋、渗漏、污损和标签脱落。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。若是散装液体餐饮食用牛油运输应符合 GB/T 30354 规定。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、避光、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

