



中华人民共和国国家标准

GB/T 8937—2023

代替 GB/T 8937—2006

食用动物油脂 猪油

Edible animal fat—Lard

2023-03-17 发布

2023-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替 GB/T 8937—2006《食用猪油》，与 GB/T 8937—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- 修改了食用猪油的定义(见第 3 章,2006 年版的第 3 章)；
- 增加了原料和加工要求,对食用猪油原料进行了分级(见第 4 章)；
- 修改了感官指标要求(见 5.1,2006 年版的 4.1)；
- 修改了部分质量指标,删除了折光率、相对密度、丙二醛、皂化值、碘值及重金属指标(见 5.2,2006 年版的 4.2.2)；
- 删除了微生物指标及食品添加剂指标(见 2006 年版的 4.2.2.2 和 4.2.2.3)；
- 增加了检验规则(见第 8 章)；
- 增加了包装要求(见 9.2)；
- 修改了贮存要求(见 9.4,2006 年版的 7.1)。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、河南双汇投资发展股份有限公司、中国肉类食品综合研究中心、厦门银祥集团有限公司。

本文件主要起草人：高胜普、王玉芬、张新玲、陈松、王守伟、孟庆阳、陈建刚、陈晓风、师永华、张志刚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 本文件于 1988 年首次发布,2006 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

食用动物油脂 猪油

1 范围

本文件规定了食用猪油的原料和加工要求、技术要求、净含量、检验规则、标识、包装、运输和贮存要求，描述了技术要求相应的检验方法。

本文件适用于食用猪油的生产。

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 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/T 8873 粮油名词术语 油脂工业
- GB/T 12766 动物油脂 熔点测定
- GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 8873 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用猪油 edible lard

以健康生猪经屠宰、检验检疫合格后获取的鲜（冻）、卫生的肥膘、板油、网膜或附着于内脏器官的脂肪组织等为原料，炼制（精炼或不精炼）加工而成的油脂。

4 原料和加工要求

- 4.1 生猪屠宰加工过程应符合 GB/T 17236 的规定。
- 4.2 应采购鲜、冻猪油原料，并附有产品检验检疫合格证明。
- 4.3 根据原料及感官、质量指标不同，食用猪油分为一级、二级、三级。一级食用猪油的原料只能使用猪肥膘、板油，二级、三级食用猪油的原料可以使用网膜、附着于内脏器官的脂肪组织等。食用猪油中不应加入其他动植物油脂。