

ICS 67.200.10
X 14



中华人民共和国国家标准

GB/T 38069—2019

起 酥 油

Shortening

2019-10-18 发布

2020-05-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:江南大学、国家粮食和物资储备局标准质量中心、国家粮食和物资储备局科学研究院、武汉轻工大学、河南工业大学、宁波市食品检验检测研究院、中粮东海粮油工业(张家港)有限公司、丰益(上海)生物技术研发中心有限公司。

本标准主要起草人:王兴国、郑睿行、杨卫民、金青哲、赵晨伟、孟宗、薛雅琳、齐策、何东平、刘玉兰、胡鹏、陆庆艳、周胜利。

起 酥 油

1 范围

本标准规定了起酥油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法及规则、标签、包装、储存、运输和销售等。

本标准适用于食品加工用起酥油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB/T 5009.77—2003 食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法
 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 5524 动植物油脂 扦样
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10247 粘度测量方法
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 15196—2015 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
 GB/T 24892 动植物油脂 在开口毛细管中熔点(滑点)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/T 31743—2015 动植物油脂 脉冲核磁共振法测定固体脂肪含量 直接法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

起酥油 shortening

食用动、植物油脂及其氢化、分提、酯交换油脂中的一种或上述几种油脂的混合物,经过急冷捏合或不经急冷捏合,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂制成的固状、半固状或流动状的具有良好起酥性能的油脂制品。

3.2

宽塑性起酥油 wide plastic range shortenings

具有固体脂肪曲线平坦、塑性范围较宽特性的起酥油。

3.3

窄塑性起酥油 narrow plastic range shortenings

具有高氧化稳定性和(或)迅速熔化特性的起酥油。