

ICS 67.200  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 17402—1998

---

## 食用氢化油卫生标准

Hygienic standard for edible hydrogenated oil

1998-05-05 发布

1999-01-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布



## 前 言

本标准试行稿自 1989 年试行以来,微生物指标均能达到标准,考虑到近几年来生产厂家的产品均采用管道化生产,自动化程度提高,减少了污染机会,另外,氢化油只作为原料,在产品加工中还须进一步消毒,对产品影响不大,故在本次制定标准中可不订微生物指标。本标准是根据实测数据并参考氢化油的质量标准(企业标准),由全国食用植物油标准研究协作组承担制定任务。

本标准于 1998 年 5 月 5 日首次发布。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国卫生部卫生监督司提出。

本标准由上海市食品卫生监督检验所负责起草,北京市食品卫生监督检验所参加起草。

本标准主要起草人:杨召萍、姜培珍、张泽。

本标准由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。



# 中华人民共和国国家标准

## 食用氢化油卫生标准

GB 17402—1998

Hygienic standard for edible hydrogenated oil

### 1 范围

本标准规定了氢化油的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以食用植物油,经氢化和精炼处理后制得食品工业用原料。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.13—1996 食品中铜的测定方法

GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法

### 3 卫生要求

#### 3.1 感官指标

外观呈乳白色塑性固体,质地均匀,无异味。

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
酸价,mgKOH/g	≤ 1
过氧化值,%	≤ 0.1
铜(以Cu计),mg/kg	≤ 0.2
铅(以Pb计),mg/kg	≤ 1

### 4 检验方法

4.1 感官检验:按本标准附录A操作。

4.2 酸价:按GB/T 5009.37中第2.1规定执行。

4.3 过氧化值:按GB/T 5009.37中第2.2规定执行。

4.4 铅:按GB/T 5009.12规定执行。

4.5 铜:按GB/T 5009.13规定执行。

附录 A  
(标准的附录)  
感官检查

A1 色泽

A1.1 仪器

培养皿:直径 50mm。

A1.2 操作方法

用洁净玻璃棒挑取样品一小块(约 1cm<sup>2</sup>),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。

A2 外形

A2.1 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。

A3 气味及滋味

A3.1 仪器

A3.1.1 烧杯:50mL。

A3.1.2 水浴。

A3.2 操作方法

用洁净玻璃棒挑起样品一小块,置于 50mL 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。

---



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 用 氢 化 油 卫 生 标 准  
GB 17402—1998

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045  
电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经营  
版权专有 不得翻印

\*

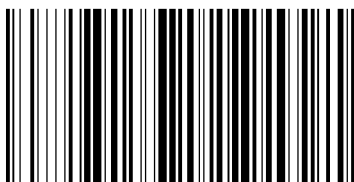
开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 5 千字  
1998年11月第一版 2001年3月第二次印刷  
印数 1 001—2 500

\*

书号:155066·1-15280 定价8.00元

\*

标 目 353—47



GB 17402-1998