



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食用动物油脂生产许可证审查细则（2006 版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的食用动物油脂是指由动物脂肪组织提炼出的固态或半固态脂类，经过加工制成的食用动物油脂。包括食用猪油、食用牛油、食用羊油等。其申证单元为 1 个，即食用动物油脂。

在生产许可证上应注明获证产品名称及申证单元，即食用动物油脂（猪油、牛油、羊油等）。食用动物油脂生产许可证的有效期为 3 年，其产品类别编号为 0203。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 原料预处理：原料→修整→粗切→洗涤→绞碎
2. 熔炼制取工艺流程：加料→熔炼→盐析→排油→澄清或压滤、离心去杂→盐析→净油
3. 油脂精炼工艺流程：净油→加温→脱胶→脱酸→静置→洗涤→干燥→脱色→脱臭→压滤→精油速冷→成品包装

（二）关键控制环节。脱酸，脱臭。

（三）容易出现的质量安全问题。1. 酸值（酸价）超标；2. 过氧化值超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



原料库、成品库应有冷藏设施，其他要求同食用植物油生产许可证审查细则。

（二）必备的生产设备。

1. 熔炼制取设备（需要熔炼时）

- （1）绞碎设备；（2）熔炼设备（熔炼锅、夹层锅、真空夹层锅）；
- （3）其他必要的辅助设备。

2. 油脂精炼设备（需要精炼时）

- （1）过滤设备；（2）脱胶设备（炼油锅，离心机）；（3）碱炼设备（炼油锅，离心机）；（4）脱色设备（脱色塔）；（5）脱臭设备（脱臭器）；（7）包装设备；（8）其他必要的辅助设备。

所列生产设备应根据生产工艺设计的需要进行配置。

四、产品相关标准

GB 10146-2005《食用动物油脂卫生标准》；GB/T 8937-1998《食用猪油》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

符合食用卫生要求的动物体的板油、肥膘、内脏脂肪和含有脂肪的组织及器官。

六、必备的出厂检验设备

- （一）分析天平（0.1mg）；（二）电炉（可调温式）。

七、检验项目



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食用动物油脂产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验 2 次。

食用动物油脂质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√		
3	折光率	√	√		猪油有此项目要求
4	酸价	√	√	√	
5	过氧化值	√	√	√	
6	丙二醛	√	√	*	
7	铅	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	
10	标签	√	√		

注: 1. 表中的检验项目应根据相应的产品标准而定,产品标准中有该项目要求的进行该项检验。

2. 标签除符合 GB7718-2004 的规定及要求外还应符合相应产品标准中的标签要求。

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种,在成品库中随机抽取 1 种产品进行发证检验。

抽样基数:同一批次的食用动物油脂产品不得少于 50 桶(箱),且总量不少于 80kg。

抽样数量:抽取 2kg,分 2 个包装,1 份检验,1 份备查。

公众号



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



公众号

样品及抽样单内容经确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

食用牛油、食用羊油及其他食用动物油发证检验项目按照《食用动物油脂卫生标准》（GB 10146-2005）和备案有效的企业标准进行检验和判定。