



中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

(征求意见稿)

食品安全国家标准
征求意见稿

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替GB 5009.6-2016《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》。

本标准与GB 5009.6-2016相比，主要变化如下：

- 修改了第一法 索氏抽提法、第二法 酸水解法、第三法 碱水解法和第四法 盖勃法的适用范围；
- 修改了第二法 酸水解法的提取溶剂；
- 增加了第三法 碱水解法中含果粒和谷粒乳制品的制样方法；
- 规定了第四法 盖勃法中硫酸浓度。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准

食品中脂肪的测定

1 范围

本标准规定了食品中脂肪含量的测定方法。

本标准第一法适用于食品中游离态脂肪的测定。

本标准第二法适用于食品中脂肪的测定。

本标准第三法适用于乳及乳制品、特殊膳食用食品中脂肪的测定。

本标准第四法适用于生乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳中脂肪的测定。

注：产品标准中已有明确样品预处理要求和检测方法的以产品标准为准。

第一法 索氏抽提法

2 原理

试样直接用无水乙醚或石油醚等溶剂抽提后，蒸发除去溶剂，干燥，得到游离态脂肪的含量。

3 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的三级水。

3.1 试剂

3.1.1 无水乙醚（ $C_4H_{10}O$ ）。

3.1.2 石油醚（ C_nH_{2n+2} ）：石油醚沸程为 $30^{\circ}C\sim 60^{\circ}C$ 。

3.2 材料

3.2.1 石英砂。

3.2.2 脱脂棉。

4 仪器和设备

4.1.1 索氏抽提器。

4.1.2 恒温水浴锅。

4.1.3 分析天平：感量 0.001 g 和 0.0001 g。

4.1.4 电热鼓风干燥箱。

4.1.5 干燥器：内装有效干燥剂，如硅胶。

4.1.6 滤纸筒。

4.1.7 蒸发皿。

5 分析步骤

5.1 试样处理

5.1.1 固体试样：称取充分打碎混匀后的试样 2 g~5 g（精准至 0.001 g），全部移入滤纸筒内。

5.1.2 液体或半固体试样：称取混匀后的试样 5 g~10 g（精确至 0.001 g），置于蒸发皿中，加入约 20 g 石英砂，于沸水浴上蒸干后，在电热鼓风干燥箱中于 100 °C±5 °C 干燥 30 min 后，取出，研细，全部移入滤纸筒内。蒸发皿及粘有试样的玻璃棒，均用沾有乙醚的脱脂棉擦净，并将棉花放入滤纸筒内。

注：冷冻饮品室温融化后充分搅拌均匀，必要时可采用 30°C~40°C 水浴加热搅拌。

5.2 抽提

将滤纸筒放入索氏抽提器的抽提筒内，连接已干燥至恒重的接收瓶（精准至 0.0001 g），由抽提器冷凝管上端加入无水乙醚或石油醚至瓶内容积的三分之二处，于 50-60 °C 水浴上加热，使无水乙醚或石油醚不断回流抽提（6 次/h~8 次/h），一般抽提 6 h~10 h。提取结束时，用磨砂玻璃棒接取 1 滴提取液，磨砂玻璃棒上无油斑表明提取完毕。

5.3 称量

取下接收瓶，回收无水乙醚或石油醚，待接收瓶内溶剂剩余 1 mL~2 mL 时在 60 °C 水浴上蒸干，再于 100 °C±5 °C 干燥 1 h，放干燥器内冷却至室温后称量（精准至 0.0001 g）。重复以上操作直至恒重（直至两次称量的差不超过 2 mg），取最小一次的称量结果。

6 分析结果的表述

试样中脂肪的含量按式（1）计算：

$$X = \frac{m_1 - m_0}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g）；

m_1 ——恒重后接收瓶和脂肪的含量，单位为克（g）；

m_0 ——接收瓶的质量，单位为克（g）；

m_2 ——试样的质量，单位为克（g）；

100——换算系数。

计算结果表示到小数点后两位。

7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

第二法 酸水解法

8 原理

食品中的结合态脂肪用强酸使其游离出来，游离出的脂肪易溶于有机溶剂。试样经盐酸₂

水解后用无水乙醚或石油醚提取，除去溶剂即得游离态和结合态脂肪的总含量。

9 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的三级水。

9.1 试剂

- 9.1.2 盐酸（HCl）。
- 9.1.3 乙醇（C₂H₅OH）。
- 9.1.4 无水乙醚（C₄H₁₀O）。
- 9.1.5 石油醚（C_nH_{2n+2}）：石油醚沸程为 30℃~60℃。
- 9.1.6 碘（I₂）。
- 9.1.7 碘化钾（KI）。

9.2 试剂配制

- 9.2.2 盐酸溶液（2 mol/L）：量取 50 mL 盐酸，加入到 250 mL 水中，混匀。
- 9.2.3 碘液（0.05 mol/L）：称取 6.5 g 碘和 25 g 碘化钾于少量水中溶解，稀释至 1 L。
- 9.2.4 乙醚-石油醚混合液（1+1）：取等体积的无水乙醚和石油醚，混匀备用。

9.3 材料

- 9.3.2 蓝色石蕊试纸。
- 9.3.3 脱脂棉。
- 9.3.4 滤纸：中速。

10 仪器和设备

- 10.1 恒温水浴锅。
- 10.2 电热板：满足 200℃ 高温。
- 10.3 锥形瓶。
- 10.4 分析天平：感量为 0.1 g 和 0.001 g。
- 10.5 电热鼓风干燥箱。
- 10.6 离心机。

11 分析步骤

11.1 试样酸水解

11.1.1 肉制品

称取混匀后的试样 3 g~5 g（精确至 0.001 g），置于锥形瓶（250 mL）中，加入 50 mL 2 mol/L 盐酸溶液和数粒玻璃细珠，盖上表面皿，于电热板上加热至微沸，保持 1 h，每 10 min 旋转摇动 1 次。取下锥形瓶，加入 150 mL 热水，混匀，过滤。锥形瓶和表面皿用热水洗净，热水一并过滤。沉淀用热水洗至中性（用蓝色石蕊试纸检验，中性时试纸不变色）。将沉淀和滤纸置于大表面皿上，于 100℃±5℃ 干燥箱内，干燥 1 h，冷却。

11.1.2 淀粉

根据总脂肪含量的估计值，称取混匀后的试样 25 g~50 g（准确至 0.1 g），倒入烧杯并加入 100 mL 水。将 100 mL 盐酸缓慢加到 200 mL 水中，并将该溶液在电热板上煮沸后加入样

品液中，加热此混合液至沸腾并维持 5 min，停止加热后，取几滴混合液于试管中，待冷却后加入 1 滴碘液，若无蓝色出现，可进行下一步操作。若出现蓝色，应继续煮沸混合液，并用上述方法不断地进行检查，直至确定混合液中不含淀粉为止，再进行下一步操作。将盛有混合液的烧杯置于水浴锅（70°C~80°C）中 30 min，不停地搅拌，以确保温度均匀，使脂肪析出。用滤纸过滤冷却后的混合液，并用干滤纸片取出粘附于烧杯内壁的脂肪。为确保定量的准确性，应将冲洗烧杯的水进行过滤。在室温下用水冲洗沉淀和干滤纸片，直至滤液用蓝色石蕊试纸检验不变色。将含有沉淀的滤纸和干滤纸片折叠后，放置于大表面皿上，在 100°C±5°C 的电热恒温干燥箱内干燥 1 h。

11.1.3 其他食品

11.1.3.1 固体试样：称取充分打碎混匀的试样约 2 g~5 g（准确至 0.001 g），置于 50 mL 试管内，加入 8 mL 水，混匀后再加 10 mL 盐酸。将试管放入 70°C~80°C 水浴中，每隔 5 min~10 min 以玻璃棒搅拌 1 次，直至消化完全。

11.1.3.2 液体试样：称取约 10 g（准确至 0.001 g），置于 50 mL 试管内，加 10 mL 盐酸。其余操作同 11.1.3.1。

注：花生酱、酸奶等较粘稠试样需延长消化时间至 120 min，豆干、冰淇淋等低粘稠试样消化 40 min~50 min。

11.2 抽提

11.2.1 肉制品、淀粉

将干燥后的试样装入滤纸筒内，其余抽提步骤同 5.2。

11.2.2 其他食品

取出试管，加入 10 mL 乙醇，混合。冷却后将混合物移入 100 mL 具塞量筒中，以 25 mL 乙醚-石油醚混合液（1+1）分数次洗试管，一并倒入量筒中。待乙醚石油醚混合液全部倒入量筒后，加塞振摇 1 min，小心开塞，放出气体，再塞好，静置 12 min，小心开塞，并用乙醚石油醚混合液冲洗塞及量筒口附着的脂肪。静置 10 min~20 min，待上部液体清晰，吸出上清液于已恒重的锥形瓶内，再加 15 mL 乙醚石油醚混合液于具塞量筒内，振摇，静置后，仍将上清液吸出，放入原锥形瓶内，再加 15 mL 乙醚石油醚混合液重复提取。如分层效果不佳，可转移至离心管中 8000 r/min 离心 10 min 促分层。

11.3 称量

同 5.3。

12 分析结果的表述

同 6。

13 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

第三法 碱水解法

14 原理

乳脂肪中有酪蛋白存在，以脂肪球的形式分布于乳液中，用氨水破坏脂肪球膜，再用无水乙醚和石油醚抽提样品的碱（氨水）水解液，通过蒸馏或蒸发去除溶剂，测定溶于溶剂中

的抽提物的质量。

15 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的三级水。

15.1 试剂

15.1.1 淀粉酶：酶活力 ≥ 1.5 U/mg。

15.1.2 氨水（ $\text{NH}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ）：质量分数约 25%。

注：可使用比此浓度更高的氨水。

15.1.3 乙醇（ $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ）：体积分数至少为 95%。

15.1.4 无水乙醚（ $\text{C}_4\text{H}_{10}\text{O}$ ）。

15.1.5 石油醚（ $\text{C}_n\text{H}_{2n+2}$ ）：石油醚沸程为 $30^\circ\text{C}\sim 60^\circ\text{C}$ 。

15.1.6 刚果红（ $\text{C}_{32}\text{H}_{22}\text{N}_6\text{Na}_2\text{O}_6\text{S}_2$ ）。

15.1.7 盐酸（ HCl ）。

15.1.8 碘（ I_2 ）。

15.2 试剂的配制

15.2.1 混合溶剂：等体积混合乙醚和石油醚，现用现配。

15.2.2 碘溶液（ 0.1 mol/L）：称取 12.7 g 碘和 25 g 碘化钾于水中溶解并定容至 1 L。

15.2.3 刚果红溶液：将 1 g 刚果红溶于水中，稀释至 100 mL。

注：可选择性地使用。刚果红溶液可使溶剂和水相界面清晰，也可使用其他能使水相染色而不影响测定结果的溶液。

15.2.4 盐酸溶液（ 6 mol/L）：量取 50 mL 盐酸缓慢倒入 40 mL 水中，定容至 100 mL，混匀。

16 仪器和设备

16.1 分析天平：感量为 0.0001 g。

16.2 均质机。

16.3 离心机：可用于放置抽脂瓶或管，转速为 500 r/min~ 600 r/min，可在抽脂瓶外端产生 80 g~ 90 g 的重力场。

16.4 电热鼓风干燥箱。

16.5 恒温水浴锅。

16.6 干燥器：内装有效干燥剂，如硅胶。

16.7 抽脂瓶：抽脂瓶应带有软木塞或其他不影响溶剂使用的瓶塞（如硅胶或聚四氟乙烯）。软木塞应先浸泡于乙醚中，后放入 60°C 或 60°C 以上的水中保持至少 15 min，冷却后使用。不用时需浸泡在水中，浸泡用水每天更换 1 次。

注：也可使用带虹吸管或洗瓶的抽脂管（或烧瓶），但操作步骤有所不同，见附录 A 中规定。接头的内部长支管下端可成勺状。

17 分析步骤

17.1 试样碱水解

17.1.1 巴氏杀菌乳、灭菌乳、生乳、发酵乳、调制乳、液态特殊膳食用食品

称取充分混匀试样 10 g（精确至 0.0001 g）于抽脂瓶中。加入 2.0 mL 氨水，充分混合后₅

立即将抽脂瓶放入 $65^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 的水浴中，加热 15 min~20 min，不时取出振荡。取出后，冷却至室温。静置 30 s。

注：含果粒和谷粒乳品需用均质机充分匀浆后称样。

17.1.2 乳粉和婴幼儿食品、固态特殊膳食用食品

称取混匀后的试样，高脂乳粉、全脂乳粉、全脂加糖乳粉和婴幼儿食品约 1 g（精确至 0.0001 g），脱乳粉、乳清粉、酪乳粉约 1.5 g（精确至 0.0001 g）。

17.1.2.1 不含淀粉样品

加入 10 mL $65^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 的水，将试样洗入抽脂瓶的小球，充分混合，直到试样完全分散，放入流动水中冷却，其余操作同 17.1.1。

17.1.2.2 含淀粉样品

将试样放入抽脂瓶中，加入约 0.1 g 的淀粉酶，混合均匀后，加入 8 mL~10 mL 45°C 的水，注意液面不要太高。盖上瓶塞于搅拌状态下，置 $65^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 水浴中 2 h，每隔 10 min 摇混 1 次。为检验淀粉是否水解完全可加入 2 滴约 0.1 mol/L 的碘溶液，如无蓝色出现说明水解完全，否则将抽脂瓶重新置于水浴中，直至无蓝色产生。抽脂瓶冷却至室温。其余操作同 17.1.1。

17.1.3 炼乳

脱脂炼乳、全脂炼乳和部分脱脂炼乳称取约 3 g~5 g、高脂炼乳称取约 1.5 g（精确至 0.0001 g），用 10 mL 水，分次洗入抽脂瓶小球中，充分混合均匀。其余操作同 17.1.1。

17.1.4 奶油、稀奶油

先将奶油试样放入温水浴中溶解并混合均匀后，称取试样约 0.5 g（精确至 0.0001 g），稀奶油称取约 1 g 于抽脂瓶中，加入 8 mL~10 mL 约 45°C 的水。其余操作同 17.1.1。

17.1.5 干酪

称取约 2 g 研碎的试样（精确至 0.0001 g）于抽脂瓶中，加 10 mL 6 mol/L 盐酸，混匀，盖上瓶塞，于沸水中加热 20 min~30 min，取出冷却至室温，静置 30 s。

17.2 抽提

17.2.1 加入 10 mL 乙醇，缓和但彻底地进行混合，避免液体太接近瓶颈。如果需要，可加入 2 滴刚果红溶液。

注：对黏稠度较高的样本保温结束后，须趁热加入乙醇，并采用边加边摇的方式彻底混合。

17.2.2 加入 25 mL 乙醚，塞上瓶塞，将抽脂瓶保持在水平位置，小球的延伸部分朝上夹到摇混器上，按约 100 次/min 振荡 1 min，也可采用手动振荡方式。但均应注意避免形成持久乳化液。抽脂瓶冷却后小心地打开塞子，用少量的混合溶剂冲洗塞子和瓶颈，使冲洗液流入抽脂瓶。

17.2.3 加入 25 mL 石油醚，塞上重新润湿的塞子，按 17.2.2 所述，轻轻振荡 30 s。

17.2.4 将加塞的抽脂瓶放入离心机中，在 500 r/min~600 r/min 下离心 5 min，否则将抽脂瓶静置至少 30 min，直到上层液澄清，并明显与水相分离。

17.2.5 小心地打开瓶塞，用少量的混合溶剂冲洗塞子和瓶颈内壁，使冲洗液流入抽脂瓶。如果两相界面低于小球与瓶身相接处，则沿瓶壁边缘慢慢地加入水，使液面高于小球和瓶身相接处 [见图 1a)]，以便于倾倒。

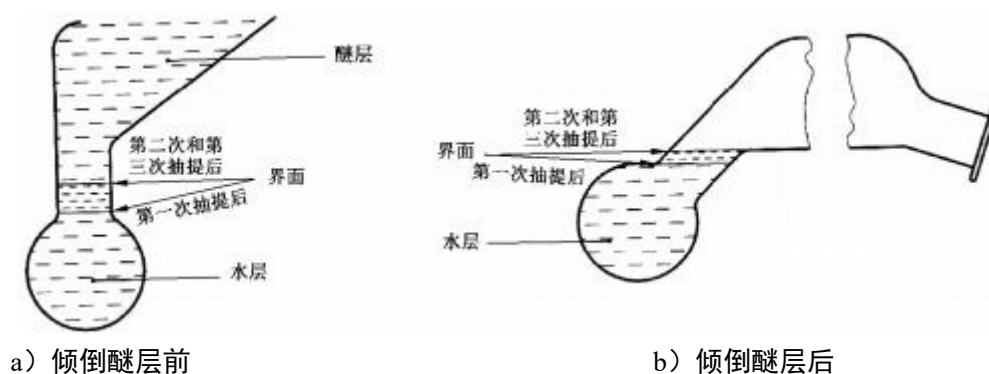


图 1 操作示意图

17.2.6 将上层液尽可能地倒入已准备好的加入沸石的脂肪收集瓶中,避免倒出水层[见图 1b)]。

17.2.7 用少量混合溶剂冲洗瓶颈外部,冲洗液收集在脂肪收集瓶中。应防止溶剂溅到抽脂瓶的外面。

17.2.8 向抽脂瓶中加入 5 mL 乙醇,用乙醇冲洗瓶颈内壁,按 17.2.1 所述进行混合。重复 17.2.2~17.2.7 操作,用 15 mL 无水乙醚和 15 mL 石油醚,进行第 2 次抽提。

17.2.9 重复 17.2.2~17.2.7 操作,用 15 mL 无水乙醚和 15 mL 石油醚,进行第 3 次抽提。

注:如果产品中脂肪的质量分数低于 5%,可根据实际情况选择抽提次数。

17.2.10 空白试验与样品检验同时进行,采用 10 mL 水代替试样,使用相同步骤和相同试剂。

17.3 称量

合并所有提取液,既可采用蒸馏的方法除去脂肪收集瓶中的溶剂,也可于沸水浴上蒸发至干来除掉溶剂。蒸馏前用少量混合溶剂冲洗瓶颈内部。将脂肪收集瓶放入 $100^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 的烘箱中干燥 1 h,取出后置于干燥器内冷却 0.5 h 后称量。重复以上操作直至恒重(直至两次称量的差不超过 2 mg),取最小一次的称量结果。

18 分析结果的表述

试样中脂肪的含量按式(4)计算:

$$X = \frac{(m_1 - m_2) - (m_3 - m_4)}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (4)$$

式中:

X ——试样中脂肪的含量,单位为克每百克(g/100 g);

m_1 ——恒重后脂肪收集瓶和脂肪的质量,单位为克(g);

m_2 ——脂肪收集瓶的质量,单位为克(g);

m_3 ——空白试验中,恒重后脂肪收集瓶和抽提物的质量,单位为克(g);

m_4 ——空白试验中脂肪收集瓶的质量,单位为克(g);

m ——样品的质量,单位为克(g);

100——换算系数。

结果保留3位有效数字。

19 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。

第四法 盖勃法

20 原理

在乳中加入硫酸破坏胶质性和覆盖在脂肪球上的蛋白质外膜，离心分离脂肪后测量其体积。

21 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为GB/T 6682规定的三级水。

21.1 硫酸（ H_2SO_4 ）：浓度为90%~92%。

21.2 异戊醇（ $\text{C}_5\text{H}_{12}\text{O}$ ）。

22 仪器和设备

22.1 乳脂离心机。

22.2 盖勃氏乳脂计：最小刻度值0.1%，见图2。

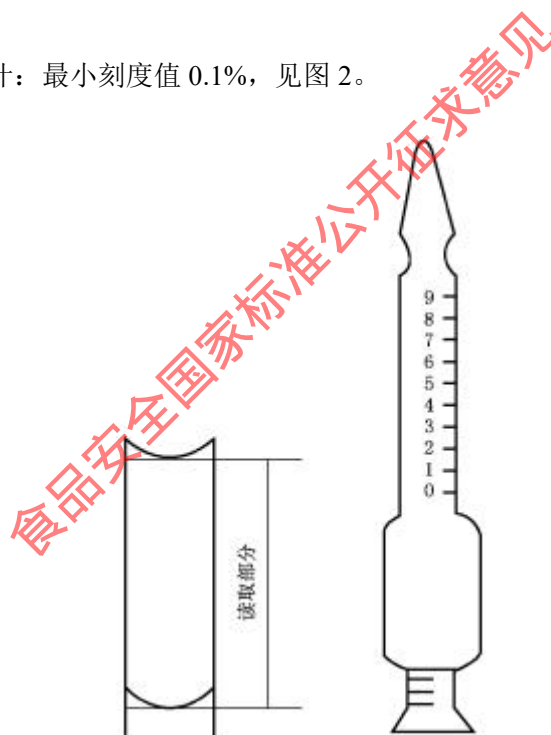


图2 盖勃氏乳脂计

22.3 10.75 mL 单标乳吸管。

23 分析步骤

于盖勃氏乳脂计中先加入10 mL 硫酸，再沿着管壁小心准确加入10.75 mL 试样，使试样与硫酸不要混合，然后加1 mL 异戊醇，塞上橡皮塞，使瓶口向下，同时用布包裹以防冲出，用力振摇使呈均匀棕色液体，静置数分钟（瓶口向下），置65°C~70°C 水浴中5 min，取出

后置于乳脂离心机中以 1100 r/min 的转速离心 5 min，再置于 65°C~70°C 水浴水中保温 5 min（注意水浴水面应高于乳脂计脂肪层）。取出，立即读数，即为脂肪的百分数。

24 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。

食品安全国家标准公开征求意见

附录 A

使用带虹吸管或洗瓶的抽脂管的操作步骤

A.1 试样碱水解

A.1.1 巴氏杀菌、灭菌乳、生乳、发酵乳、调制乳

称取充分混匀样品10 g（精确至0.001 g）于抽脂管底部。加入2 mL氨水，与管底部已稀释的样品彻底混合。将抽脂管放入 $65^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 的水浴中，加热15 min~20 min，偶尔振荡样品管，然后冷却至室温。

A.1.2 乳粉及乳基婴幼儿食品

称取混匀后的样品高脂乳粉、全脂乳粉、全脂加糖乳粉和乳基婴幼儿配方食品：约1 g，脱脂乳粉、乳清粉、酪乳粉：约1.5 g（精确至0.001 g），于抽脂管底部，加入10 mL $65^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 的水，充分混合，直到样品完全分散，放入流动水中冷却。其余操作同A.1.1。

A.1.3 炼乳、脱脂炼乳

称取约10 g、全脂炼乳和部分脱脂炼乳称取约3 g~5 g；高脂炼乳称取约1.5 g（精确至0.001 g），于抽脂管底部。加入10 mL水，充分混合均匀。其余操作同A.1.1。

A.1.4 奶油、稀奶油

先将奶油样品放入温水浴中溶解并混合均匀后，奶油称取约0.5 g样品，稀奶油称取1 g于抽脂管底部（精确至0.001 g）。其余操作同A.1.1。

A.1.5 干酪

称取约2 g研碎的样品（精确至0.001 g）。加水9 mL、氨水2 mL，用玻璃棒搅拌均匀后微微加热使酪蛋白溶解，用盐酸中和后再加盐酸10 mL，加海砂0.5 g，盖好玻璃盖，以文火煮沸5 min，冷却后将烧杯内容物移入抽脂管底部，用25 mL无水乙醚冲洗烧杯，洗液并入抽脂管中。

A.2 抽提

A.2.1 加入10 mL无水乙醇，在管底部轻轻彻底地混合，必要时加入两滴刚果红溶液。

A.2.2 加入25 mL无水乙醚，加软木塞（已被水饱和），或用水浸湿的其他瓶塞，上下反转1 min，不要过度（避免形成持久性乳化液）。必要时，将管子放入流动的水中冷却，然后小心地打开软木塞，用少量的混合溶剂（使用洗瓶）冲洗塞子和管颈，使冲洗液流入管中。

A.2.3 加入25 mL石油醚，加塞（塞子重新用水润湿），按A.2.2所述轻轻振荡30 s。

A.2.4 将加塞的管子放入离心机中，在500 r/min~600 r/min下离心1 min~5 min，或静置至少30 min，直到上层液澄清，并明显地与水相分离，冷却。

A.2.5 小心地打开软木塞，用少量混合溶剂洗塞子和管颈，使冲洗液流入管中。

A.2.6 将虹吸管或洗瓶接头插入管中，向下压长支管，直到距两相界面的上方4 mm处，内部长支管应与管轴平行。

小心地将上层液移入含有沸石的脂肪收集瓶中，也可用金属皿。避免移入任何水相。用少量混合溶剂冲洗长支管的出口，收集冲洗液于脂肪收集瓶中。

A.2.7 松开管颈处的接头，用少量的混合溶剂冲洗接头和内部长支管的较低部分，重新插好接头，将冲洗液移入脂肪收集瓶中。

用少量的混合溶剂冲洗出口，冲洗液收集于瓶中，必要时，按17.3所述，通过蒸馏或蒸发去除部分溶剂。

A.2.8 再松开管颈处的接头，微微抬高接头，加入5 mL乙醇，用乙醇冲洗长支管，如A.2.1所述混合。

A.2.9 重复A.2.2~A.2.7步骤进行第2次抽提，但仅用15 mL乙醚和15 mL石油醚，抽提之后，在移开管接头时，用乙醚冲洗内部长支管。

A. 2. 10 重复A.2.2~A.2.7步骤，不加乙醇，进行第3次抽提，仅用15 mL无水乙醚和15 mL石油醚。

注：如果产品中脂肪的质量分数低于5%，可省略第3次抽提。

A. 2. 11 以下按17.3所述进行。

食品安全国家标准公开征求意见