



410034 S-2022



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2022

骨素

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

河南彰盛味业食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南彰盛味业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张军、孙红军、张沛、张广涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0006S-2020（备案号：416352S-2020）。

H N
Q B

骨素

1 范围

本标准规定了骨素的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨、鱼骨中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶【来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach】中的一种或几种，经预处理、粉碎、提炼、分离、浓缩、杀菌、酶解或不酶解、混合或不混合、灌装、包装加工而成的非即食骨素，本产品为调味品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素、鸭骨素、鱼骨素、复合骨素。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鱼骨应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|------------------|---|
| 性 状 | 半固态膏状或液态 | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 |
|--------------|-------|-------|-------------|
| | 液态骨素 | 半固态骨素 | |
| 水分, g/100g | ≤ 85 | 65 | GB 5009.3 |
| 过氧化值, g/100g | ≤ 0.2 | 0.2 | GB 5009.227 |

| | | | | |
|-----------------------------|---|-----|------|-------------|
| 脂肪，% | ≤ | 5 | 6.5 | GB 5009.6 |
| 蛋白质，g/100g | ≥ | 5 | 15 | GB 5009.5 |
| 氨基酸态氮（以N计），g/100g | ≥ | 0.1 | 0.13 | GB 5009.235 |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | ≤ | 18 | | GB 5009.44 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.8 | | GB 5009.12 |
| 注:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| ^d 副溶血性弧菌, MPN/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.7 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; d 仅适用于以鱼骨为主原料的产品。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨、鱼骨中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas）、胃蛋白酶【来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach】中的一种或几种，经预处理、粉碎、提炼、分离、浓缩、杀菌、酶解或不酶解、混合或不混合、灌装、包装加工而成的非即食骨素，本产品为调味品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南彰盛味业食品有限公司