410775S-2022

河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2022

食用骨油

2022-03-31 发布　　2022-03-31 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南汇升生物科技有限公司。

本标准主要起草人：汪亚楠、赵春霞。

本标准自实施之日起替代 Q/HHS 0004S—2018。

H N
Q B

食用骨油

1 范围

本标准规定了食用骨油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、羊骨）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用盐、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E（dl-α-生育酚）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，经精选、破碎、清洗、高压蒸煮、静置、分离、灌装、包装等工艺加工而成的非即食食用骨油。

根据原料不同分为：猪骨油、牛骨油、鸡骨油、羊骨油、复合骨油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨） 应卫生、无变质、无异味、含骨髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。

2.1.6 维生素 E(dl- α-生育酚)应符合 GB 29942 的规定。

2.1.7 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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

<table>
<tr><th>项　目</th><th colspan="2">要　求</th><th>检验方法</th></tr>
<tr><td rowspan="2">性状</td><td>凝固态</td><td>融化态</td><td rowspan="6">取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用 肉眼观察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物。将试样置于 200mL 烧杯中，倒入适量 100℃开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。</td></tr>
<tr><td>细腻、呈膏状</td><td>澄清透明、不允许有沉淀物</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td colspan="2">具有本品应有的色泽</td></tr>
<tr><td>气味</td><td colspan="2">具有本品应有的气味，无异味</td></tr>
<tr><td>滋味</td><td colspan="2">具有本品应有的滋味，无异味</td></tr>
<tr><td>杂质</td><td colspan="2">无肉眼可见外来杂质</td></tr>
</table>

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

水分及挥发物/（g/100g） ≤	1.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g） ≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.3	GB 5009.227
丙二醛/（mg/100g） ≤	0.25	GB 5009.181
丁基羟基茴香醚(BHA)/(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯(BHT)/(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘/（μg/kg） ≤	8	GB 5009.27
注：*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括:感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

酸价、过氧化值指标说明

本产品在风味、色泽、感官等指标正常的情况下，检测酸价、过氧化值情况如下：

产品名称	生产日期	酸价（KOH）（以脂肪计） / （mg/g）	过氧化值（以脂肪计） / （g/100g）
猪骨油	20220210	2.36	0.21
猪骨油	20220211	2.79	0.23
猪骨油	20220212	2.06	0.20
牛骨油	20220221	2.98	0.27
牛骨油	20220222	3.43	0.29
牛骨油	20220223	2.72	0.25
羊骨油	20220116	3.32	0.29
羊骨油	20220117	2.97	0.24
羊骨油	20220118	2.28	0.19
鸡骨油	20220218	1.88	0.13
鸡骨油	20220219	2.03	0.18
鸡骨油	20220220	2.42	0.23

根据以上检测数据制定骨油产品酸价指标在 3.5 mg/g 以下，过氧化值指标在 0.3 g/100g 以下。

HHS QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、羊骨）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用盐、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E（dl-α-生育酚）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种辅料，经精选、破碎、清洗、高压蒸煮、静置、分离、灌装、包装等工艺加工而成的非即食食用骨油。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品酸价、过氧化值指标制定情况见附录 A。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇升生物科技有限公司

H N
Q B

H N
Q B