



411422S-2022



平顶山市丰佳食品有限公司企业标准

Q/PFJ 0003S-2022

食用骨油

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

平顶山市丰佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市丰佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市丰佳食品有限公司。

本标准主要起草人：余涵、刘晓航、张炳祯、王晓鹤、曹书峰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（牛骨、羊骨、鸡骨）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E（d1- α -生育酚）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，经提炼、分离、盐析、脱酸、水洗、脱水、包装等工艺加工而成的食用骨油。

根据原料不同分为：鸡骨油、牛骨油、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（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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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（d1- 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

项 目	要求		检验方法
	凝固态	融化态	
性状	细腻、呈软膏状	澄清透明、不允许有沉淀物	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。
色泽	具有本品应有的色泽		
气味	具有本品应有的气味，无异味		
滋味	具有本品应有的滋味，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
-----	-----	------

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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; 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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（牛骨、羊骨、鸡骨）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E(d1- α -生育酚)、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种，经提炼、分离、盐析、脱酸、水洗、脱水、包装等工艺加工而成的食用骨油。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，参照 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》和《食用动物油脂生产许可证审查细则（2006 版）》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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) (mg/g)	过氧化值 (g/100g)
牛骨油	20211008	2.78	0.19
牛骨油	20211116	2.38	0.27
牛骨油	20211209	3.21	0.21
羊骨油	20220219	3.35	0.28
羊骨油	20220305	2.83	0.23
羊骨油	20220409	2.32	0.17
鸡骨油	20220220	1.95	0.12
鸡骨油	20220326	2.05	0.19
鸡骨油	20220421	2.33	0.22

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。

平顶市丰佳食品有限公司