



413091S-2023



河南青山食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2023

骨髓油

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南青山食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南青山食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

H N
Q B

骨髓油

1 范围

本标准规定了骨髓油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（牛、鸡、羊中的一种或几种）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加葱、姜、蒜、丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。

根据原料不同分为牛骨髓油、鸡骨髓油、羊骨髓油。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨髓油

以畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 鲜（冻）鸡骨应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.5 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.7 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.8 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.9 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。
- 3.1.10 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.11 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

3.2 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
状态	无正常视力可见的外来异物	取适量试样于白瓷盘中，在自然下观察色泽和状态，将试样置于
色泽	具有特有的色泽、呈白色或略带黄色、无霉斑	

气味、滋味	具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味无异味	50ml 烧杯中，水溶加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
-------	------------------------	--

3.3 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，%	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
*苯并（α）芘，μg/kg	≤ 8.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚（TBHQ），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯（PG），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
*苯并（α）芘的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。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（牛、鸡、羊中的一种或几种）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加葱、姜、蒜、丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的维生素 E 作为抗氧化剂使用。

本标准中的苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南青山食品科技有限公司