



413633S-2023



洛阳百年优品生物技术有限公司企业标准

Q/LBY 0003S-2023

骨髓油

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

洛阳百年优品生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳百年优品生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白照宏。

H N
Q B

骨髓油

1 范围

本标准规定了骨髓油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪骨、鲜（冻）牛骨、鲜（冻）鸡骨中的一种或几种为原料，经预处理、煮制提取、过滤、分离，收集上层的油状物，添加或不添加特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，经调和或不调和，包装加工而成的骨髓油。

根据添加原料不同分为：猪骨髓油、牛骨髓油、鸡骨髓油、调和骨髓油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪骨肉、鲜（冻）牛骨肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）鸡骨肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.4 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。

2.1.5 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.6 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	常温下固体或软膏状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状。将试样置于 50mL 烧杯中，水溶加热至 50° C，用玻璃棒搅拌，嗅其气味，品其滋味，检查有无杂质
色泽	白色至微黄色、无霉斑	
气、滋味	具有特有的气味和滋味，无酸败、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	≤ 0.8	GB 5009.236
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
酸价(KOH)，mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227

*丙二醛，mg/100g	≤	0.2	GB 5009.181
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
苯并[a]芘，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.27
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。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）猪骨、鲜（冻）牛骨、鲜（冻）鸡骨中的一种或几种为原料，经预处理、煮制提取、过滤、分离，收集上层的油状物，添加或不添加特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）中的一种或几种，经调和或不调和，包装加工而成的骨髓油。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》有关规定，参照 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中丙二醛指标严于食品安全国家标准 GB 10146 的规定。

洛阳百年优品生物科技有限公司