



412478S-2023



河南青山食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2023

骨髓油

2023-08-09 发布

2023-08-09 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
色泽	具有特有的色泽、呈白色或略带黄色、无霉斑	下观察色泽和状态，将试样置于

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, mg/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）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精）、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

H N
Q B