



410240S-2026



平顶山市丰佳汤业食品有限公司企业标准

Q/PFT 0003S-2026

# 食用骨油

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

平顶山市丰佳汤业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由平顶山市丰佳汤业食品有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市丰佳汤业食品有限公司。

本标准主要起草人：柴朝阳、张春丽、李晓霞、李宾宾、李博、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（猪骨、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）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、维生素E（dl- $\alpha$ -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、水洗、脱水、包装等工艺加工而成的食用骨油。

## 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和相关标准的规定。

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 没食子酸丙酯（PG）应符合GB 1886.14的规定。

2.1.6 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合GB 26403的规定。

2.1.7 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合GB 1900的规定。

2.1.8 维生素E（dl- $\alpha$ -生育酚）应符合GB 29942的规定。

2.1.9 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	
形状	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形状、色泽、杂质。
色泽	具有本品应有的色泽		适量试样注入干净透明无色的试管中，
气味	具有本品应有的气味，无异味		在融化状态下，静置适当时间，目测有
滋味	具有本品应有的滋味，无异味		无沉淀物。将试样置于200ml烧杯中，
杂质	无肉眼可见外来杂质		倒入适量100℃开水，用玻璃棒迅速搅

		拌, 嗅其气味, 品其滋味。
--	--	----------------

## 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)	≤ 2.5	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.2	GB 5009. 227
丙二醛/ (mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009. 181
丁基羟基茴香醚 <sup>a</sup> (BHA) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009. 32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> (BHT) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009. 32
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (TBHQ) / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009. 32
没食子酸丙酯 <sup>a</sup> (PG) / (g/kg)	≤ 0.1	GB 5009. 32
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009. 11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.08	GB 5009. 12
*苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 8	GB 5009. 27

\*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、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）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、维生素E（dl- $\alpha$ -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、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。

平顶市丰佳汤业食品有限公司