



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- 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、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- α -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	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。 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
形状	细腻、呈软膏状	澄清透明、不允许有沉淀物	
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		

		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 ^a （BHA）/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a （BHT）/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚 ^a （TBHQ）/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯 ^a （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- 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、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