



411578S-2026

河南青山食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2026

骨抽提物及其制品

2026-06-11 发布

2026-06-11 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。

本标准自实施之日起代替Q/HQS 0001S-2021（备案号410988S-2021）。

H N

Q B

骨抽提物及其制品

1 范围

本标准规定了骨抽提物及其制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于骨抽提物、风味骨抽提物及其制品。

骨抽提物：以畜禽（牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静置分层（添加食用盐）、收集下层的水溶性抽提物，浓缩、酶解（添加木瓜蛋白酶）或不酶解、调和（杀菌）、灌装而成的非即食骨抽提物；

风味骨抽提物及其制品：以畜禽（牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，经清洗、破碎、蒸煮（添加蔬菜、香菇、香辛料中的一种或多种）、过滤、静置分层（添加食用盐），收集下层的水溶性抽提物，浓缩、酶解（添加木瓜蛋白酶）、调和（杀菌）、灌装而成的非即食风味骨抽提物；或经清洗、破碎、蒸煮（添加蔬菜、香菇、香辛料中的一种或多种）、过滤、静置分层（添加食用盐），收集下层的水溶性抽提物，浓缩、调和（杀菌）、灌装而成的非即食风味骨抽提物制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛、羊骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。

2.2 感官要

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	呈黏稠状、均匀一致	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味。
色泽	茶褐色至棕褐色	
气、滋味	具有该产品独特滋味、气味	
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
----	----	------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	18.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤	65.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	15.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.13	GB 5009.235
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
脂肪，g/100g	≤	6.5	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤	30000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	3.0			GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌，CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于骨抽提物、风味骨抽提物及其制品。

骨抽提物：以畜禽（牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静置分层（添加食用盐）、收集下层的水溶性抽提物，浓缩、酶解（添加木瓜蛋白酶）或不酶解、调和（杀菌）、灌装而成的非即食骨抽提物；

风味骨抽提物及其制品：以畜禽（牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，经清洗、破碎、蒸煮（添加蔬菜、香菇、香辛料中的一种或多种）、过滤、静置分层（添加食用盐），收集下层的水溶性抽提物，浓缩、酶解（添加木瓜蛋白酶）、调和（杀菌）、灌装而成的非即食风味骨抽提物；或经清洗、破碎、蒸煮（添加蔬菜、香菇、香辛料中的一种或多种）、过滤、静置分层（添加食用盐），收集下层的水溶性抽提物，浓缩、调和（杀菌）、灌装而成的非即食风味骨抽提物制品。

产品经过真空浓缩，脂肪含量无法提取，过氧化值指标无法检测。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。

本产品属性为调味品。

本标准中的铅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