



411824S-2026



漯河诺瑞清真油脂有限公司企业标准

Q/LNR 0006S-2026

食用骨油

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

漯河诺瑞清真油脂有限公司 发布

前 言

本标准由漯河诺瑞清真油脂有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：艾中停。

H N
Q B

食用骨油

1 范围

本标准规定了食用骨油的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽骨（牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）为原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E 中的一种或几种，经预处理、粉碎、蒸煮、分离、脱水干燥、精炼或不精炼、包装等工艺加工而成的食用骨油。

根据产品所用原料不同，分为单一食用骨油（食用牛骨油、食用羊骨油、食用鸡骨油、食用鸭骨油）和食用调和骨油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽骨（牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）应卫生、无变质、无异味，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.3 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.4 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.5 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
	凝固态	融化态	
性状	细腻，呈软膏状	澄清透明	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质。将试样置于200ml烧杯中，倒入适量100℃开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽		
气味、滋味	具有产品特有的气味、滋味, 无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
*苯并[α]芘，μg/kg	≤	9.0	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚 ^a （BHA）（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a （BHT）（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 2762的规定。			
a 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。			
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；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、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）畜、禽骨（牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）为原料，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E 中的一种或几种，经预处理、粉碎、蒸煮、分离、脱水干燥、精炼或不精炼、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河诺瑞清真油脂有限公司