



410850S-2026



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0002S-2026

# 骨抽提物及其制品

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发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。

本标准自实施日起代替Q/LQS0002S-2022（备案号412068S-2022）。

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、骨抽提物制品。

骨抽提物是以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，添加食用盐，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经加工而成的非即食骨抽提物。

骨抽提物制品是以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，添加食用盐、木瓜蛋白酶、蔬菜（白萝卜、胡萝卜）、香菇、香辛料（大葱、姜、大蒜、八角、白胡椒、花椒、桂皮、丁香、肉豆蔻）中的几种，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经加工而成的非即食骨抽提物制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪、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 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.8 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 白萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 桂皮、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 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 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 其它要求

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。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于骨抽提物、骨抽提物制品。

骨抽提物是以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，添加食用盐，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经加工而成的非即食骨抽提物。

骨抽提物制品是以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料，添加食用盐、木瓜蛋白酶、蔬菜（白萝卜、胡萝卜）、香菇、香辛料（大葱、姜、大蒜、八角、白胡椒、花椒、桂皮、丁香、肉豆蔻）中的几种，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经加工而成的非即食骨抽提物制品。

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。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司