



410817S-2026



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS0006S-2026

骨髓油

2026-04-09 发布

2026-04-09 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、陈会霞、张艳丽。

H N

Q B

骨髓油

1 范围

本标准规定了骨髓油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨髓油

以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 维生素 E 应符合 GB 2994 的规定。
- 3.1.5 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.7 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.8 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.9 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。

3.2 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
状态	无正常视力可见的外来异物	取适量试样于白瓷盘中，在自然下观察色泽和状态，将试样置于 50ml 烧杯中，水溶加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有特有的色泽、呈白色或略带黄色、无霉斑	
气味、滋味	具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味无异味。	

3.3 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	≤	0.25	GB 5009.236
酸价 (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
丙二醛, mg/100g	≤	0.25	GB 5009.181
*苯并【α】芘, μg/kg	≤	8	GB 5009.27
^a 丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
^a 特丁基对苯二酚 (TBHQ), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
^a 二丁基羟基甲苯 (BHT), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
^a 没食子酸丙酯 (PG), g/kg	≤	0.1	GB 5009.32

*苯并【α】芘的指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、调和（杀菌）、分装而成的骨髓油。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。

本标准中的苯并芘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。