

Q/DFX

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司企业标准

Q/DFX 0008S—2024

食用性动物骨油

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本文件食品安全指标中理化指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定；其他指标根据产品实测值制定。

本文件由抚顺市独凤轩食品有限公司提出并起草。

本文件起草人：于连富、赵君哲、韩宝絮、刘鹏、张磊、黄琼。

本文件为首次发布。

食用性动物骨油

1 范围

本文件规定了食用性动物骨油的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以畜禽鲜（冻）骨、肉（猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉）为主要原料采用破碎、高温提取、过滤分离、再将提取出来的油脂进行油水分离，选择性添加食用植物油、香辛料、味精、食盐、鸡粉调味料、玉米、大白菜、萝卜、豆芽、鲜蘑菇、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、维生素E、迷迭香提取物），经炼制、调配、包装而成的非即食食用性动物骨油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1353 玉米

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味酸二钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 22556 豆芽

GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E（dl-生育酚）

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 7652 八角

GB/T 11761 芝麻

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19618 甘草

GB/T 24700 大蒜 冷藏

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 22300 丁香

GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB/Z 26577 大葱生产技术规范
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1267 萝卜
SB/T 10332 大白菜
SB/T 10415 鸡粉调味料
DB51/T 1208 鲜蘑菇产品等级
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
国家质量监督检验检疫总局令（2005） 第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 骨、肉(猪、牛、羊)：应符合 GB 2707、GB 2762 及国家兽药残留的相关规定。
- 3.1.2 骨、肉(鸡、鸭)：应符合 GB 16869、GB 2707、GB 2762、GB 2763 及国家兽药残留的相关规定。
- 3.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.4 大白菜：应符合 SB/T 10332 的规定。
- 3.1.5 萝卜：应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.6 鲜蘑菇：应符合 DB51/T 1208 的规定。
- 3.1.7 豆芽：应符合 GB 22556 的规定。
- 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.11 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.14 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.15 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.16 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.17 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.18 大蒜：应符合 GB/T 24700 的规定。
- 3.1.19 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.20 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.21 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.22 大葱：应符合 GB/Z 26577 的规定。
- 3.1.23 小茴香：应符合 DB65/T 2010 的规定。
- 3.1.24 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.25 维生素 E：应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.26 迷迭香提取物：应符合 GB 1886.172 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品固有色泽	取适量试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有该产品固有的香味，无焦臭，无酸败、哈喇味及其他异味	
组织形态	流动或半流动液态状，含有或不含有辣椒、香辛料、蔬菜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (%)	≤ 8	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl 计) / (%)	≤ 10	GB 5009.44
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 (a) 芘 / (μg/kg)	≤ 9.9	GB 5009.27

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.4.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。净含量检测按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定进行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同种原料、同工艺、同一日期生产为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品均需经企业品控部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

4.3.2 产品出厂时检验项目为感官要求、水分、氯化物、酸价、过氧化值、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用食品包装用聚乙烯，应符合GB 4806.7的规定，采用食品包装用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生。运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内或冷库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙、离地分类堆放，应有垫高架，离地10cm、离墙20cm。

5.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按包装标识执行。

5.6 保存期

常温保存18个月以内，0-10℃贮藏2年，0℃以下冷藏3年。

Q/DFX0008S 食用动物性骨油

企业标准编制说明

1、目的

随着我国改革开放的深入发展，我国食品工业得到了长足进步，人们对产品色、香、味、形、营养、方便等特点提出了进一步的要求，这同时也为食品辅料生产提出了新的课题。正是基于这种现状，我公司集中各方人力研制出适合当今各类食品调味的“骨汤”产品，以满足市场需要。但遗憾的是国家标准、行业标准、地方标准在这方面的滞后，使得我公司缺少同类标准参照。我公司技术部在大量查阅相关标准和一些技术资料的基础上，制定本文件。

2、标准主要内容制订依据

本文件适用于以畜禽鲜（冻）骨、肉（猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉）为主要原料采用破碎、高温提取、过滤分离、再将提取出来的油脂进行油水分离，选择性添加食用植物油、香辛料、味精、食盐、鸡粉调味料、玉米、大白菜、萝卜、豆芽、鲜蘑菇、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、维生素 E、迷迭香提取物），经炼制、调配、包装而成的非即食食用性动物骨油。

3、标准编写的依据

GB 1353 玉米

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 22556 豆芽

GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E(d1-生育酚)

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 7652 八角

GB/T 11761 芝麻

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19618 甘草

GB/T 24700 大蒜 冷藏

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 22300 丁香

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB/Z 26577 大葱生产技术规范

NY/T 1071 洋葱

NY/T 1267 萝卜

SB/T 10332 大白菜

SB/T 10415 鸡粉调味料

DB51/T 1208 鲜蘑菇产品等级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

4、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据（引用标准名称）	是否符合引用依据
1	色泽	具有该产品固有色泽	产品实测值	无	符合
2	滋、气味	具有该产品固有的香味，无焦臭，无酸败、哈喇味及其他异味，	产品实测值	无	符合
3	体态	流动或半流动液态状，含有或不含有辣椒、香辛料、蔬菜	产品实测值	无	符合
4	杂质	无肉眼可见外来杂质	产品实测值	无	符合
5	氯化物（以Cl计）	≤10g/100g	产品实测值	无	符合
6	水分	≤8 g/100g	产品实测值	无	符合
7	酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤2.5	≤2.5	GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用性动物油脂	符合
8	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.2	≤0.2	GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用性动物油脂	符合
9	丙二醛/（mg/100g）	≤0.25	≤0.25	GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用性动物油脂	符合
10	总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.1	≤0.1	GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污	符合

				染物限量	
11	铅(以 Pb)计 (mg/kg)	≤0.1	≤0.1	GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量	符合
12	苯并(a)芘/(μg/kg)	≤9.9	≤10	GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量	严于

(检测项目包括感官、理化指标)

本文件经过了讨论，资料收集，主要指标的确定和文件起草、修改等过程。

工作组由于连富、赵君哲、韩宝絮、刘鹏、张磊、黄琼等组成主要起草人。

本文件经过对相关资料的论证，主要技术指标是根据检验结果和产品质量应该达到的质量要求综合而确定的，既能满足产品生产中的可行性，又能满足用户对产品基本品质的要求，还不违反食品法规和相关国家标准。随着技术水平的进步，标准中的不合适内容会被修订。如果国家、行业或地方一旦有比该标准更严格的同类产品的标准实行，本文件将自行废止。

5、公示情况及反馈意见处理的说明

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司
2024年4月23日