

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 0005S—2024

骨髓浸膏

2024-05-27 发布

2024-06-27 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》制定；其他指标根据产品实测值制定。

本文件由抚顺市独风轩骨神生物技术股份有限公司提出并起草。

本文件起草人：于连富、赵君哲、韩宝絮、张磊、刘鹏、黄琼。

本文件为首次发布。



骨髓浸膏

1 范围

本文件规定了骨髓浸膏调味料的产品分类、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、猪肉、牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉）、鸡蛋为主要原料，采用破碎处理后，添加复合蛋白酶进行酶解，然后选择性加入辅料（味精、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、酿造酱油、麦芽糖浆、番茄酱、酿造酱、酵母加工制品、食用玉米淀粉、酸水解植物蛋白调味液、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、红曲红、焦糖色、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蛋白酶、食品用香精），经过加热熟化、调配、包装等工艺制成的非即食调味料。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 8885 食用玉米淀粉
- 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 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 20880 食用葡萄糖

- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单, 双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.171 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠 (又名呈味核苷酸二钠)
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.231 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.232 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品添加剂 柠檬酸
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25554 食品安全国家标准 食品添加剂聚氧乙烯 (20) 山梨醇酐单油酸酯 (吐温80)
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 1886.370 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
- GB/T 23527.1 酶制剂质量要求 第1部分: 蛋白酶制剂
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB/T 14215 番茄酱罐头
- SB/T 10379 速冻调制食品
- QB/T 3800 食品添加剂 酪蛋白酸钠
- SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10458 鸡汁调味料
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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、SB/T 10379 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、SB/T 10379 及国家兽药残留的相关规定。

3.1.3 鸡蛋: 应符合GB 2749的规定。



- 3.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.9 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 规定。
- 3.1.10 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.12 食用盐：应符合 GB/T 5461 食用盐。
- 3.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 食品工业用酶制剂：应符合 GB 1886.174-2016 的规定。
- 3.1.16 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.17 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.18 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.19 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.20 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.21 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.22 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 1886.370 的规定。
- 3.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.25 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.26 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.27 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.28 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.29 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.30 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.31 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.32 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.33 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.34 山梨醇酐单油酸酯：应符合 GB 25554 的规定。
- 3.1.35 酪蛋白酸钠：应符合 GB/T 3800 的规定。
- 3.1.36 蛋白酶制剂：应符合 GB/T 23527 的规定。
- 3.1.37 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.38 酿造酱：应符合 GB 2718 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	要求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光



滋、气味	具有本品固有的鲜美滋味，气味纯正、无不良滋味。	下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
体态	膏状或略呈流动状液态，无异物。	
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
总氮(以N计)/(g/100g) \geq	0.5	GB 18186
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g) \geq	0.2	GB 5009.235
氯化物(以Cl计)/(g/100g) \leq	30	GB 5009.44
水分/(g/100g) \leq	75	GB 5009.3
无机砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) \leq	0.05	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg) \leq	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸胺/ (μ g/kg) \leq	3.0	GB 5009.26
3-氯-1,2丙二醇/(mg/kg) ^a \leq	0.4	GB 5009.191
a 仅限于添加酸水解植物蛋白液的产品		

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 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》进行检验。

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、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

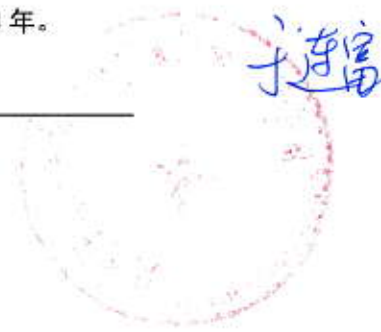
产品应贮存在常温、清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，的冷库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地10cm，离墙20cm。

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。



0/DFX 0005S-2024

