



410465S-2018



漯河市清斋坊食品有限公司企业标准

Q/LQS 0001S-2018

---

# 骨抽提物

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

---

漯河市清斋坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求制定。

本标准由漯河市清斋坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、李园园、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

# 骨抽提物

## 1 范围

本标准规定了骨抽提物的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和（加适量的食用盐）、分装而成的非即食骨抽提物。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 骨抽提物

以动物鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和（加适量的食用盐）、分装而成的非即食骨抽提物。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。

3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869、GB2707 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T5461、GB2721 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB5749 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
性状	糊浆状、均匀一致		取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅气味，品其滋味。
色泽	茶褐色至棕褐色		
气、滋味	牛骨提取物	具有牛骨汤香气、滋味，略有腥味无异味。	
	鸡骨提取物	具有鸡骨汤香气、滋味，略有腥味无异味。	
	羊骨提取物	具有羊骨汤香气、滋味，略有腥味无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g ≤	10.0	GB 5009.6
水分，% ≤	50.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	25.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.12

\*该指标严于食品安全国家标准 GB2762

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g ≤	10000	GB4789.2
大肠菌群，MPN/g ≤	0.9	GB4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB4789.4 GB4789.5 GB4789.10
霉菌，CFU/g ≤	25	GB4789.15
酵母菌，CFU/g ≤	25	GB4789.15

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定。兽药残留量应符合国家相关标准的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、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。

## 编制说明

骨抽提物是以畜禽（牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和（加适量的食用盐）、分装而成的非即食骨抽提物。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

漯河市清斋坊食品有限公司

Q B