



中华人民共和国国家标准

GB 1903.19—2016

食品安全国家标准 食品营养强化剂 骨粉

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品营养强化剂 骨粉

1 范围

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽骨为原料,经预处理、高温蒸煮或物理挤压脱脂、干燥、粉碎、高温杀菌等工艺而制得食品营养强化剂骨粉。

2 术语和定义

2.1 骨粉

指选用鲜(冻)畜(猪、牛、羊)、禽(鸡、鸭、鹅)骨,经粉碎,95%的粉粒径小于 150 μm 的骨粉。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜(冻)畜、禽骨

经检验检疫合格的健康鲜(冻)畜(猪、牛、羊)、禽(鸡、鸭、鹅)骨。

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
色泽	白色至灰黄色,微腥、粉末状,无异味	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态,嗅其气味
滋味、气味		
状态		
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
粒度通过率[筛孔内径:150 μm ±6.6 μm (100 目标准筛)] \geq	95%	GB/T 22427.5
钙(以 Ca 计)/(g/100 g) \geq	17.0	GB 5009.92
干燥失重/(g/100 g) \leq	6.0	GB 5009.3

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
脂肪(残存量)/(g/100 g) ≤	15	GB 5009.6
过氧化值/(g/100 g) ≤	0.25	GB 5009.227
氟(F)/(mg/kg) ≤	10	GB/T 5009.18
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	2.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	3.0	GB 5009.11

3.4 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 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 000	30 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.10
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					