



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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 营 养 强 化 剂 骨 粉
GB 1903.19—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

*

书号: 155066·1-53531

版权专有 侵权必究

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