

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20190378

创喜牌鱼油亚麻籽油

【原料】 亚麻籽油、鱼油

【辅料】 无

【生产工艺】 本品经混合、包装等主要工艺加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 药品包装用复合膜应符合YBB00132002的规定。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	淡黄色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味，无异味
性状	澄清油性液体，无发霉、酸败等变质现象
杂质	无肉眼可见外来杂质

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
灰分，%	≤5	GB 5009.4
酸价，mgKOH/g	≤3	GB/T 5009.37
过氧化值，g/100g	≤0.25	GB/T 5009.37
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

总砷(以As计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤10	GB/T 5009.22

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数，CFU/g	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤0.43	GB 4789.3 “MPN计数法”
霉菌和酵母，CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
二十二碳六烯酸（DHA），g/100g	≥1.9	GB 28404
二十碳五烯酸（EPA），g/100g	≥2.9	GB 28404
α-亚麻酸，g/100g	≥30	GB 28404

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为60g/盒，允许负偏差为4.5g。

【原辅料质量要求】

1. 鱼油

项 目	指 标
来源	丙二酸二乙酯、丙烯腈
制法	经切碎、提取（氢氧化钾溶液，pH8~9，80~90℃，30min）、盐析、脱胶、脱酸、脱色（活性白土）、脱臭、包装等主要工艺加工

	制成。
感官要求	浅黄色或橙红色，具有鱼油特有的微腥味， 无鱼油酸败味
DHA， g/100g	≥10
EPA， g/100g	≥15
酸价， mg/g	≤1
过氧化值， mmol/kg	≤5
不皂化物， %	≤1.0
碘价， g/100g	≥120

2. 亚麻籽油：应符合GB/T 8235《亚麻籽油》的规定。
