

团 体 标 准

T/CEAC XXXX—2024

南极磷虾油

Antarctic krill oil

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国商业经济学会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 技术要求 3

5 生产加工过程卫生要求 4

6 检验规则 4

7 标志、包装、运输和贮存 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由XXX提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

南极磷虾油

1 范围

本文件规定了南极磷虾油的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于南极磷虾油的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB/T 5524 动植物油脂 扦样
GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法
GB/T 5537 粮油检验 磷脂含量的测定
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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南极磷虾油 Antarctic krill oil

以南极磷虾粉为原料，经提取、过滤、浓缩、精制等工序制成的油状脂质物。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 南极磷虾粉的原料应为南极大磷虾（*Euphausia superba* Dana），且符合 GB 10136 的要求。
- 4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

4.1.4 其他原辅料应符合相关标准和有关规定。

4.2 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	检测方法
色泽	红色至暗红色	在取适量样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察产品色泽、性状，查看有无外来异物，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味。
滋味和气味	具有产品特有的气味和滋味，无异味	
性状	透明油状液体	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.2.1 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		检测方法
	优级品	合格品	
总磷脂/（g/100g）	≥56	≥40	GB/T 5537
二十碳五烯酸（EPA）/（g/100g）	≥15	≥10	GB 5009.168
二十二碳六烯酸（DHA）/（g/100g）	≥7	≥5	GB 5009.168
酸价/（mg（KOH）/g）	≤15.0		GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤0.06		GB 5009.227
水分及挥发物/%	≤2.0		GB 5009.236
不皂化物/%	≤4.0		GB/T 5535.2
碘值/（g/100g）	≥120		GB/T 5532

4.3 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

4.4 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.5 净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 以同一天或同一班组生产的相同规格的产品为一批。按批号抽样。

6.1.2 抽样按 GB/T 5524 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品经生产企业质量检验部门检验合格，附产品合格证明后方可出厂。

6.2.1.2 出厂检验项目包括感官、总磷脂、水分及挥发物、酸价、过氧化值以及净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第4章中除4.1以外的全部项目。正常生产时每半年应进行一次，有下列情况之一时亦应进行检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品。

6.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批次产品为不合格，其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批次为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.1.2 应标注成人食用量 $\leq 3\text{g/d}$ ，婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及海产品过敏者不宜食用。

7.1.3 非预包装食品标签应标示产品的名称、产地、生产企业或销售企业名称、生产日期。

7.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.5 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

7.2 包装

应按同一种类、等级或规格包装，不应混装。包装材料应严密、牢固、防潮、避光、不易破损，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，运输产品时应避免受潮、日晒、雨淋以及有害物质的污染，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应储存于干燥、阴凉处，防止受潮、日晒、有毒有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 储存库内应保持清洁、卫生、整齐，符合食品卫生要求。不同品种、规格、等级、批次的产品应分垛存放，标识清楚，并与墙壁、地面、天花板保持适当的距离，堆放高度以包装箱（桶）受压不变形为宜。