

团 体 标 准

T/CCMHP1E xx.xx—XXXX

鱼油产品质量要求

Quality requirements for fish oil products

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国医药保健品进出口商会 发布

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。

本文件由中国医药保健品进出口商会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

鱼油产品质量要求

1 范围

本文件规定了鱼油产品质量要求的术语和定义、产品分类、技术要求和检验方法。
本文件适用于鱼油产品质量要求。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.205 食品安全国家标准 食品中二噁英及其类似物毒性当量的测定
- 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 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 24304 动植物油脂 茴香胺值的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鱼油产品

可食用海洋鱼来源，用于食品的精制的液态油和成品软胶囊中的油。

3.2 EPA+DHA 纯度

鱼油产品中EPA+DHA含量的质量百分比。

4 产品分类

4.1 按生产工艺可分为以下类别：

4.1.1 甘油三酯型鱼油产品

可食用海洋鱼来源，经过加工的甘油三酯型鱼油产品。

4.1.1.1 甘油三酯型鱼油产品 fish oil products esterified as triglycerides (TG 鱼油产品)

可食用海洋鱼来源，经脱酸、脱色等工艺制成的甘油三酯型鱼油产品。

4.1.1.2 再酯化甘油三酯型鱼油产品 fish oil products re-esterified as triglycerides (rTG 鱼油产品)

可食用海洋鱼来源，经乙酯化或水解、甘油酯化（再酯化）等工艺制成的甘油三酯型鱼油产品。

4.1.2 乙酯型鱼油产品 fish oil products as ethyl esters (EE 鱼油产品)

可食用海洋鱼来源，经乙酯化等工艺制成的乙酯型鱼油产品。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	无色至浅黄色或橙红色
滋味、气味	稍有鱼油产品特有的腥味，无鱼油产品酸败味
状态	澄清透明的液体，无沉淀物，无正常视力可见外来异物

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		高含量	中含量	其它含量
EPA+DHA/(g/100g)	甘油三酯型鱼油产品	≥50	35≤EPA+DHA<50	28≤EPA+DHA<35
	乙酯型鱼油产品	≥70	50≤EPA+DHA<70	28≤EPA+DHA<50
水分及挥发物/(%)		≤0.1		
酸价（以KOH计）/(mg/g)		≤1.0		
过氧化值/(mmol/kg)		≤2.5(5.0 meq/kg)		
茴香胺值		≤20.0		
碘值/(g/100g)		≥140		
不皂化物/(%)		≤1.5		
铅（以Pb计）/(mg/kg)		≤0.05		
无机砷（以As计） ^a /(mg/kg)		≤0.1		
苯并[a]芘/(μg/kg)		≤10		
多氯联苯 ^b /(μg/kg)		≤200		
二噁英/(pg/g)		≤1.75		
二噁英样多氯联苯/(pg/g)		≤3		
^a 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。				

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察其外观，检查无明显可见异物；取适量样品嗅其味，做好感官记录。

6.2 EPA 及 DHA 含量

按照GB 5009.168规定的方法测定。

6.3 水分及挥发物

按照GB 5009.236规定的方法测定。

6.4 酸价

按照GB 5009.229规定的方法测定。

6.5 过氧化值

按照GB 5009.227规定的方法测定。

6.6 茴香胺值

按照GB/T 24304规定的方法测定。

6.7 碘值

按照GB/T 5532规定的方法测定。

6.8 不皂化物

按照GB/T 5535.2规定的方法测定。

6.9 铅

按照GB 5009.12规定的方法测定。

6.10 无机砷

按照GB 5009.11规定的方法测定。

6.11 苯并[a]芘

按照GB 5009.27规定的方法测定。

6.12 多氯联苯

按照GB 5009.190规定的方法测定。

6.13 二噁英和二噁英样多氯联苯

按照GB 5009.205规定的方法测定。
