

## 《保健食品原料目录 鱼油》

原料名称	每日用量				功效
	名称	用量范围	适宜人群	不适宜人群	
鱼油	不高于 4.0g (其中, EPA+DHA 的 用量不低于 1.0g)	血脂偏高者	少年儿童、孕妇、乳母; 出血倾向者和出血性疾 病患者; 肝功能不全者	对海产品过敏 者不推荐食用	辅助降血脂

## 鱼油原料技术要求

## 【来源】

可食用海洋鱼经蒸煮、分离得粗鱼油, 再经进一步精制获得用于生产保健食品的原料鱼油, 分为甘油三酯型鱼油和乙酯型鱼油。实际生产采用的工艺应包含但不限于以下环节:

## ① 甘油三酯型鱼油生产工艺

粗鱼油经脱酸、脱色等工艺处理后得到甘油三酯型鱼油; 或经乙酯化、蒸馏、甘油酯化等工艺处理后得到甘油三酯型鱼油。

## ② 乙酯型鱼油生产工艺

粗鱼油经乙酯化、蒸馏等工艺处理后得到乙酯型鱼油。

保健食品原料鱼油可来源于鱼油、鱼油提取物、多烯鱼油, 技术要求应满足本文本要求。

## 【感官要求】

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	浅黄色或橙红色
滋味、气味	稍有鱼油特有的腥味, 无鱼油酸败味
状态	澄清透明的液体, 无沉淀物, 无肉眼可见外来杂质

## 【理化指标】

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分及挥发物, %	≤ 0.2	GB 5009.236
酸价 (以KOH计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, mmol/kg	≤ 5.0	GB 5009.227
茴香胺值	≤ 20.0	GB/T 24304
碘值, g/100 g	≥ 140	GB/T 5532
不皂化物, %	≤ 3.0	GB/T 5535.2
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB5009.27

## 【标志性成分指标】

应符合表 4 规定。

表 4 标志性成分指标

项目	指标	检测方法
EPA+DHA含量, g/100g	≥25	GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》

【储存】干燥阴凉、避光、密封保存。

【产品的剂型】软胶囊