



中华人民共和国国家标准

GB 1903.26—2022

食品安全国家标准 食品营养强化剂 二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品营养强化剂

二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)

1 范围

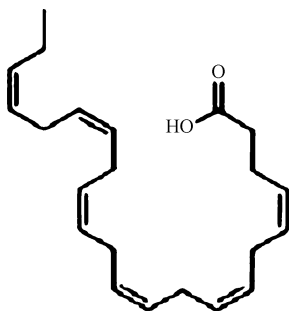
本标准适用于以金枪鱼为原料,经加热、分离、精制、提纯等工艺制成的食品营养强化剂二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)。

2 二十二碳六烯酸(DHA)的分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

328.5(按 2018 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	淡黄色至橙黄色	取适量试样置于清洁、干燥的烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和状态,并嗅其味
状态	油状液体	
气味	微鱼腥味	

3.2 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
DHA 含量(以 $C_{22}H_{32}O_2$ 甘油三酯计), $w/\%$	\geq 20.0	GB 5009.168
DHA 含量与二十碳五烯酸(EPA)含量的比值	\geq 3	附录 A 中 A.2
水分, $w/\%$	\leq 3.0	GB 5009.3 减压干燥法
不皂化物, $w/\%$	\leq 4.0	GB/T 5535.1
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq 1.0	GB 5009.229
过氧化值/(mmol/kg)	\leq 2.5	GB 5009.227 滴定法
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 0.1	GB 5009.75 石墨炉原子吸收光谱法
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 0.1	GB 5009.76 氢化物原子荧光光度法
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	\leq 0.1	GB 5009.17
注: 商品化的二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)产品应以符合本标准的二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)为原料, 可添加工艺所必需的食品原料和/或食品添加剂作为辅料, 其质量、范围和使用量应符合相应的食品安全国家标准。		

附 录 A 检 验 方 法

A.1 一般规定

本标准除另有规定外,所用试剂的纯度应为分析纯,所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,应按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备,试验用水应符合 GB/T 6682 中三级水的规定。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

A.2 DHA 含量与 EPA 含量的比值的测定

A.2.1 分析步骤

按照 GB 5009.168 规定的方法测定 DHA 含量和 EPA 含量。

A.2.2 结果计算

DHA 含量与 EPA 含量的比值 X_1 按式(A.1)计算。

$$X_1 = \frac{w_1}{w_2} \quad \dots\dots\dots(A.1)$$

式中:

w_1 ——DHA 含量(以 $C_{22}H_{32}O_2$ 甘油三酯计), %;

w_2 ——EPA 含量(以 $C_{20}H_{30}O_2$ 甘油三酯计), %。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。