附件4

《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** | **注意事项** |
| 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仅限于以下环节：

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。

1. 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

——————————