

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

金枪鱼油

Tuna oil

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
5 检验规则	2
6 标志、包装、运输和贮存	3
参考文献	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。

本文件由中国保健协会归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

金枪鱼油

1 范围

本文件规定了金枪鱼油的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于金枪鱼油的生产、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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分：乙醚提取法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 24304 动植物油脂 茴香胺值的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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

金枪鱼油 Tuna oil

以金枪鱼为原料，经超临界CO₂萃取及精馏或经物理冷提、脱色、冬化等工艺制成的油状液体。

4 要求

4.1 原辅料

所用原辅料应符合相关食品安全标准和有关规定。

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	指标	试验方法
色泽	淡黄色	取适量样品置于清洁、干燥的烧杯中，在自然光下，观察其色泽和状态，嗅其气味
气味	稍有鱼油特有的腥味，无鱼油酸败味	
性状	澄清透明油状液体，无沉淀物	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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	试验方法
鉴别	符合附录A的要求	—
DHA含量(以DHA计) / (mg/g)	≥252	GB 5009.168
EPA含量(以EPA计) / (mg/g)	≥57	GB 5009.168
DHA与EPA的比值	≥3.5	GB 5009.168
水分及挥发物含量/%	≤0.1	GB 5009.236第一法
酸价(以KOH计) / (mg/g)	≤1.0	GB 5009.229
过氧化值 / (mmol/kg)	≤2.5	GB 5009.227
茴香胺值	≤20.0	GB/T 24304
碘值 / (g/100g)	≥140	GB/T 5532
不溶性杂质/%	≤0.1	GB/T 15688
不皂化物/%	≤1.5	GB/T 5535.1

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 重金属铅、总砷、总汞的含量应符合 GB 1903.26 的规定；其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检测。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

5.1.1 在原料和生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班次生产的产品为一批。按批号抽样。

5.1.2 抽样：按 GB/T 5524 的规定执行。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应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。

5.2.2 出厂检验项目：感官、水分及挥发物含量、酸价、过氧化值、碘值。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产情况下每半年应进行一次型式检验；若发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原材料、设备或工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 加工原料来源或生长环境发生变化时；
- 产品停产6个月及以上后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家行政主管部门提出型式检验要求时。

5.3.2 型式检验按本文件中规定的全部项目

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品。

5.4.2 检验项目所有任一项指标不符合本文件要求，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品；若仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

6.2.2 产品采用充氮保护，所用氮气应符合 GB 29202 的要求。

6.3 运输和贮存

应符合GB 31621及其它相关规定的要求。

附 录 A
(资料性)
脂肪酸结构

金枪鱼油脂肪酸结构见表A.1的规定。

表A.1 金枪鱼油脂肪酸结构

脂肪酸	指标
C14:0十四烷酸	ND~5.0
C15:0十五烷酸	ND~2.0
C16:0棕榈酸	14.0~24.0
C16:1 (n-7) 棕榈油酸	ND~12.5
C17:0十七烷酸	ND~3.0
C18:0硬脂酸	ND~7.5
C18:1 (n-7) 异油酸	ND~7.0
C18:1 (n-9) 油酸	10.0~25.0
C18:2 (n-6) 亚油酸	ND~3.0
C18:3 (n-3) 亚麻酸	ND~2.0
C18:3 (n-6) γ -亚麻酸	ND~4.0
C18:4 (n-3) 十八碳四烯酸	ND~2.0
C20:0花生酸	ND~2.5
C20:1 (n-9) 二十碳烯酸	ND~2.5
C20:1 (n-11) 二十碳烯酸	ND~3.0
C20:4 (n-6) 花生四烯酸	ND~3.0
C20:4 (n-3) 二十碳四烯酸	ND~1.0
C20:5 (n-3) 二十碳五烯酸	2.5~9.0
C21:5 (n-3) 二十一碳五烯酸	ND~1.0
C22:1 (n-9) 芥酸	ND~2.0
C22:1 (n-11) 鲸蜡烯酸	ND~1.0
C22:5 (n-3) 二十二碳五烯酸	ND~3.0
C22:6 (n-3) 二十二碳六烯酸	21.0~42.5

参 考 文 献

- [1] 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）
 - [2] SC/T 3502-2016 鱼油
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令（2023）第70号）
 - [4] 关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（国家卫生和计生委2009年第18号）
-