

国家市场监督管理总局
保健食品产品技术要求

国食健注G20070365

日清牌中长链脂肪酸食用油

- 【原料】 中长链脂肪酸食用油(含转基因原料)、蔗糖脂肪酸酯
- 【辅料】 无
- 【生产工艺】 本品经酯交换、精炼、混合、灌装、包装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 PET瓶及瓶盖应符合GB 4806.7的规定。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	淡黄色
滋味、气味	口感良好，无异味
性状	常温下澄清、透明
杂质	无肉眼可见的杂质

- 【鉴别】 无
- 【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
色泽（罗维朋比色槽133.4mm）	≤黄20 红2.0	GB/T 22460
水分及挥发物，%	≤0.2	GB 5009.236
酸价，mgKOH/g	≤0.2	GB 5009.229
过氧化值，meq/kg	≤10	GB 5009.227

蔗糖脂肪酸酯, g/kg	≤10	GB 10617
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤10	GB 5009.22
不溶性杂质, %	≤0.05	GB/T 5529
溶剂残留量（正己烷）, mg/kg	≤10	GB/T 5009.37

【标志性成分含量测定】 应符合表3的规定。

表3 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
中链脂肪酸（以辛酸、癸酸计）, g/100g	11~14	GB 5009.168

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为450mL/瓶，允许负偏差为3%。

【原辅料质量要求】

1. 中长链脂肪酸食用油

项 目	指 标
来源	食用植物油、中链甘油三酯（来源于食用椰子油、棕榈仁油）
制法	以食用植物油和中链甘油三酯为原料（原料比例95:5~77:23），通过脂肪酶进行酯交换反应（反应温度20~80℃，反应时间10~48小时），经蒸馏分离、脱色、脱臭等工艺制成
感官要求	淡黄色透明状液体
中长链脂肪酸甘油三酯, g/100g	≥18
长链脂肪酸甘油三酯, g/100g	≤77
中链甘油三酯, g/100g	<3
中链脂肪酸, g/100g	≥11
卫生安全指标	符合GB 2716

2. 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27《食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯》的规定。

确认打印

显示Office编辑区

返回上一页修改