

国家市场监督管理总局国产保健食品 注册证书

产品名称	渔夫堡®鱼油大蒜磷脂软胶囊		
注册人	广东海基生命科学研究有限公司		
注册人地址	中山市翠亨新区领航路6号A栋4层		
审批结论	经审核，该产品符合《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》的规定，现予批准注册。		
注册号	国食健注G20090630	有效期至	2024年10月29日
附件	附1 产品说明书、附2 产品技术要求		
备注	2022年10月12日，批准该产品注册人地址“中山市翠亨新区领航路6号A栋6层”变更为“中山市翠亨新区领航路6号A栋4层”。		

国家市场监督管理总局



国家市场监督管理总局
保健食品产品说明书

国食健注G20090630

渔夫堡®鱼油大蒜磷脂软胶囊

【原料】 鱼油、大豆磷脂、大蒜油

【辅料】 明胶、纯化水、甘油、蜂蜡

【标志性成分及含量】 每100g含：二十二碳六烯酸 5.0g、二十碳五烯酸 6.7g、大蒜素 0.85g

【适宜人群】 血脂偏高者

【不适宜人群】 少年儿童、孕妇、乳母

【保健功能】 辅助降血脂

【食用量及食用方法】 每日2次，每次1粒，口服

【规格】 1g/粒

【贮藏方法】 密封，常温干燥处保存

【保质期】 24 个月

【注意事项】 本品不能代替药物；适宜人群外的人群不推荐食用本产品

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20090630

渔夫堡[®]鱼油大蒜磷脂软胶囊

【原料】鱼油、大豆磷脂、大蒜油

【辅料】明胶、纯化水、甘油、蜂蜡

【生产工艺】本品经混合、过滤、压丸、干燥、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】口服固体药用高密度聚乙烯瓶应符合YBB00122002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	囊皮无色透明，内容物呈黄色
滋味、气味	具本品特有的气味，无异味
状态	软胶囊，外观整洁，无粘结、变性、漏油；内容物为油状物；无正常视力可见外来异物

【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
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.17
灰分，%	≤2	GB 5009.4
崩解时限，min	≤60	《中华人民共和国药典》，加挡板测定
酸价，mgKOH/g	≤5	GB 5009.229“第二法 冷溶剂自动电位滴定法”
过氧化值，mmol/kg	≤7.5	GB 5009.227“第一法 滴定法”
胆固醇，mg/100g	≤500	GB 5009.128

【微生物指标】 应符合表3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
菌落总数，CFU/g	≤30000	GB 4789.2

大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分指标】 应符合表4 的规定。

表4 标志性成分指标

项 目	指标(每100g)	检测方法
二十碳五烯酸 (EPA)	≥6.7 g	GB 5009.168
二十二碳六烯酸 (DHA)	≥5.0 g	GB 5009.168
大蒜素	≥0.85 g	1 大蒜素的测定

1 大蒜素的测定

1.1 范围

本方法规定了保健食品中大蒜素(三硫二丙烯, $C_6H_{10}S_3$)的测定方法。

本方法适用于以大蒜(油)为主要原料,制成的酒、胶囊、片剂中大蒜素的含量测定。本方法最低检出浓度为0.0430mg/mL;取100mg试样,提取定容5.0mL时,试样中大蒜素最低检出质量浓度为0.20g/100g。

本方法最佳线性范围: 0.320~3.00 μg

1.2 原理: 根据大蒜素为挥发性油成分,经有机溶剂提取,用气相色谱仪分析,采用外标法定量。

1.3 试剂

1.3.1 无水乙醇: 分析纯。

1.3.2 正己烷: 分析纯。

1.3.3 标准溶液配制: 称取0.1000g标准,置于10mL容量瓶中,用正己烷定容至刻度,该溶液中含大蒜素浓度为10.0mg/mL。此溶液可在冰箱中保存七天。取该溶液1.0mL,置于10mL容量瓶中,用正己烷定容至刻度,此溶液含大蒜素浓度为1.0mg/mL。

1.4 仪器

1.4.1 气相色谱仪,附氢火焰(FID)检测器。

1.4.2 数据处理机,或积分仪。

1.4.3 分析天平: 万分之一。

1.4.4 超声清洗机。

1.4.5 离心机,3000r/min。

1.5 分析方法

1.5.1 试样提取

1.5.1.1 固体试样: 精密称取试样0.100g,加无水乙醇2.5mL,密塞,超声70min,取出冷却,加正己烷定容(调节大蒜素含量约为1.0mg/mL左右),振摇,静置分层后,取上层液进样。

1.5.1.2 液体试样: 精密吸取20.0mL试样,于分液漏斗中,加5mL正己烷振摇提取1min,静置(或离心),分层后,取上层液进样。

1.5.2 气相色谱参考条件

- 1.5.2.1 色谱柱：玻璃色谱柱长：2米，内装担体：硅藻土(Chromosorb (AW))，60-80目；固定相：0.5%己二酸乙二醇酯(Ethylene Glycol Adipate)。
- 1.5.2.2 柱箱温度：90℃。
- 1.5.2.3 进样口温度：150℃
- 1.5.2.4 鉴定器温度：150℃。
- 1.5.2.5 载气：氮气(55mL/min)。
- 1.5.2.6 氢气：50mL/min；空气：500mL/min
- 1.5.2.7 鉴定器灵敏度：2；记录仪衰减：3。
- 1.5.2.8 进样量1 μL。
- 1.5.3 定性分析：在参考操作条件下，以对照品与试样比较保留时间定性。
- 1.5.4 定量分析：试样中大蒜素色谱峰面积或峰高与标准的色谱峰面积或峰高比较定量。
- 1.5.5 分析结果表述：试样中大蒜素的含量按式(1.5.5.1)计算。
- 1.5.5.1 计算

$$W = \frac{A_1 \times C \times V}{A_2 \times m \times 1000} \times 100$$

式中：


- W—大蒜素的含量，%；
 A_1 —试样使用液色谱峰面积或峰高；
 A_2 —标准使用液峰面积或峰高；
 C—标准使用液浓度，mg/mL；
 V—试样定容体积，mL；
 m—试样的质量，g。

1.5.5.2 结果表示：计算结果保留三位有效数字。

1.6 技术参数

- 1.6.1 回收率：在不同的试样中不同浓度加标回收率为97.8-116%。
- 1.6.2 精密度：同一试样6次测定结果的RSD为2.10%。
- 1.6.3 两次测定结果相对误差：≤10%。
- 1.6.4 干扰因素：在超声时，注意密塞。

1.7 参考色谱图

大蒜素.png

图A 标准品气相色谱图

图中 $t_r=0.588$ 溶剂，
 $t_r=3.045$ 大蒜辣素
 $t_r=11.011$ 大蒜素

图B 片剂试样气相色谱图

图中 $t_r=0.6$ 溶剂，
 $t_r=3.062$ 大蒜辣素
 $t_r=10.912$ 大蒜素

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】
 应符合《中华人民共和国药典》中“制剂通则”项下“胶囊剂”的规定。

【原辅料质量要求】

1. 鱼油：应符合SC/T 3502《鱼油》的规定。
2. 大豆磷脂：应符合GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》的规定。

3. 大蒜油

项 目	指 标
来源	大蒜
制法	经清洗、粉碎、蒸馏（蒸汽温度115-125℃）、提纯（活性炭吸附）、包装等主要工艺加工制成
感官要求	淡黄色至棕红色油状液体，具有大蒜特有的气味
大蒜素，%	≥18
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.5
砷（以As计），mg/kg	≤1.0
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.3
酸价mgKOH/g	≤5.0
菌落总数，CFU/g	≤30000
霉菌和酵母，CFU/g	≤50

4. 明胶：应符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。

5. 甘油：应符合GB 29950《食品安全国家标准 食品添加剂 甘油》的规定。

6. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的相应规定。

7. 蜂蜡：应符合GB 1886.87《食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡》的规定。