

Q/VTs

云南维他源生物科技有限公司企业标准

Q/VTs 0005 S—2024

DHA 藻油

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010096 S-2024

备案日期: 2024 年 02 月 06 日

2024-02-06 发布

2024-02-08 实施

云南维他源生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的 DHA 藻油是以 DHA 藻油为主要原料，添加葵花籽油或其他植物油、食品添加剂等一种或多种辅料，经混合或不混合、调配或不调配、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品作为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010年第3号)、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南维他源生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨飞、仇贤庆、陈晓艳、张瑞、柏淙丹、潘思宇、苏建军。

食品安
号: 530
期:

DHA 藻油

1 范围

本标准规定了DHA藻油的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以DHA藻油为主要原料，添加葵花籽油或其他植物油、食品添加剂等一种或多种辅料，经混合或不混合、调配或不调配、包装等工艺制成的DHA藻油。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.2 DHA 藻油：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 葵花籽油、其他植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	浅黄色至橙色。	采用目测、鼻嗅方法进行。
组织形态	油状液体。	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味。	

3.3 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）/%； $\geq$	35	GB 5009.168 或 GB 26400 附录 A
水分/% $\leq$	0.05	GB 5009.3 或 GB 5009.236
过氧化值/（g/100g） $\leq$	0.25	GB 5009.227
反式脂肪酸/% $\leq$	1.0	GB 5413.36

3.4 污染物限量

应符合GB 2762 及《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品作为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.08	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

采用随机抽取的方法，从每批产品中随机抽取，抽样数量为100g，样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下,型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求中的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上,再恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时,允许用留样复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运;装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

5.4 贮存

产品应按产品特性贮存在通风、阴凉干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的室内;不得与有毒、有害、易污染的物品混贮;仓库内产品,按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 1 月 12 日至 2024 年 1 月 19 日在 <https://mp.weixin.qq.com/s/yGpFzBTm-yUOefz9lHVraRA> 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2024 年 1 月 19 日



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 19 日

