

附2

国家市场监督管理总局 保健食品产品技术要求

国食健注G20210071

巴沙[®]鳕鱼肝油软胶囊

【原料】 鳕鱼肝油

【辅料】 明胶、纯化水、甘油、维生素E (d1- α -生育酚醋酸酯)

【生产工艺】 本品经混合、均质、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	囊皮呈透明，内容物呈淡黄色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
性状	软胶囊，完整光洁，无粘结；内容物为油状物
杂质	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
维生素A, mg/100g	40-80	GB 5009. 82
维生素E, mg/100g	313-720	GB 5009. 82
崩解时限, min	\leqslant 60	《中华人民共和国药典》
酸价, mgKOH/g	\leqslant 3. 0	GB 5009. 229
过氧化值, g/100g	\leqslant 0. 25	GB 5009. 227
灰分, %	\leqslant 2. 0	GB 5009. 4
铅(以Pb计), mg/kg	\leqslant 0. 3	GB 5009. 12

总砷(以As计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.15

【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 5009.15
金黄色葡萄球菌	≤0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤0/25g	GB 4789.4

【标志性成分含量测定】应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项 目	指 标	检测方法
维生素D, mg/100g	0.8~2.0	GB 5009.82
二十二碳六烯酸(DHA), g/100g	≥8.0	1 EPA和DHA的测定
二十碳五烯酸(EPA), g/100g	≥6.0	1 EPA和DHA的测定

1 EPA和DHA的测定

1.1 原理：样品经三氯化硼甲醇甲酯化后，用正己烷提取，经DEGS气相色谱柱分离，并附氢火焰离子化检测器测定，用相对保留时间定性，与标准系列的峰高比较定量。

1.2 仪器

1.2.1 气相色谱仪：附氢火焰离子化检测器。

1.2.2 超级恒温水浴：精度($\pm 0.1^{\circ}\text{C}$)。

1.2.3 Eppendorf管(EP管)：0.5~1.0mL。

1.3 试剂

所用试剂除注明者外，均为分析纯；水为重蒸馏水。

1.3.1 0.5mol/L氢氧化钠甲醇溶液：称取2.0g氢氧化钠溶于少量无水甲醇中，并稀释定容至100mL。

1.3.2 饱和氯化钠溶液：称取72g氯化钠溶解于200mL蒸馏水中。

1.3.3 三氯化硼甲醇溶液：量取浓度约为47%三氯化硼乙醚溶液30mL，加入到75mL无水甲醇中，混匀。

1.3.4 正己烷。

1.3.5 甲醇：优级纯。

1.3.6 EPA和DHA的甲酯标准储备液：采用Sigma公司标准(cis-5, 8, 11, 14, 17-Pentaenoic Acid Methyl Ester, Approx. 99%, cis-4, 7, 10, 13, 16, 19-Docosahexaenoic Acid Methyl Ester, Approx. 98%)。准确称取0.050gEPA和0.100gDHA用正己烷溶解，并定容于10mL容量瓶，此标准储备液EPA浓度为5.0mg/mL，DHA浓度为10.0mg/mL。

1.3.7 EPA和DHA的甲酯标准使用液：将标准储备液用正己烷稀释成EPA浓度为1.00、2.00、3.00、4.00、5.00mg/mL，DHA浓度为2.00、4.00、6.00、8.00、10.00mg/mL。

1.4 测定步骤

1.4.1 样品处理：准确吸取10~20μL样品于10mL具塞比色管中，加入0.5mol/L氢氧化钠甲醇溶液2mL，充氮气，加塞，于60℃水浴中心(约10min)至小油滴完全消失。加入三氯化硼甲醇溶液2mL，混匀，于6

0℃水浴中放置30min，取出冷却至室温，加入饱和氯化钠2mL和正己烷0.5mL，充分振荡萃取，静置分层。取上层正己烷液于EP管中，加少量无水硫酸钠，充氮气，于4℃冰箱中保存，备色谱分析。

1.4.2 色谱参考条件

1.4.2.1 色谱柱：玻璃柱或不锈钢柱，内径3mm，长2m。内充填涂以8%（质量分数）DEGS+1%（质量分数）H₃PO₄固定液的60~80目Chromosorb W.AW.DMCS。

1.4.2.2 气体流速：载气N₂50mL/min（氮气和空气和氢气之比按各仪器型号不同选择最佳比例）。

1.4.2.3 温度：进样口210℃，检测器210℃，柱温190℃。

1.4.2.4 进样量：1μL。

1.4.3 标准曲线的绘制：用微量进样器准确取1μL标准系列各浓度标准使用液注人气相色谱仪，以测得的不同浓度的EPA和DHA的峰高为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

1.4.4 样品测定：准确吸取1μL样品溶液进样，测得的峰高与标准曲线比较定量。

1.5 结果计算

$$X = \frac{m_1 \times 100}{m \times V_2/V_1 \times 1000}$$

式中：

X—样品中EPA、DHA的含量，mg/100g；

m₁—测定用样品液中的质量，μg；

m—样品的质量，g；

V₁—加入正己烷的体积，μL；

V₂—测定时进样的体积，μL。

【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. 鳕鱼肝油

项目	指标
来源	鳕鱼肝
制法	经水解(20%NaOH调节pH值8~9、温度80℃)、盐析、离心、脱胶、中和、脱臭、脱色等主要工艺制成
感官要求	淡黄色油状液体
维生素A, iu/g	1710~1890
维生素D, iu/g	570~630
EPA, %	≥8.0
DHA, %	≥10.0
游离脂肪酸, %	≤0.25
过氧化值meq. O ₂ /kg	≤10.0
总砷(以As计), mg/kg	≤0.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.3
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.02
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.01
菌落总数, CFU/g	≤30000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
金黄色葡萄球菌	≤0/25g
沙门氏菌	≤0/25g

2. 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。

3. 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4. 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。

5. 维生素E(dl-α-生育酚醋酸酯)：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

