



中华人民共和国国家标准

GB 26400—2011

GB 26400—2011

食品安全国家标准

食品添加剂

二十二碳六烯酸油脂(发酵法)

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准

食品添加剂
二十二碳六烯酸油脂(发酵法)
GB 26400—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2011年5月第一版 2011年5月第一次印刷

*

书号: 155066·1-42710 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 26400-2011

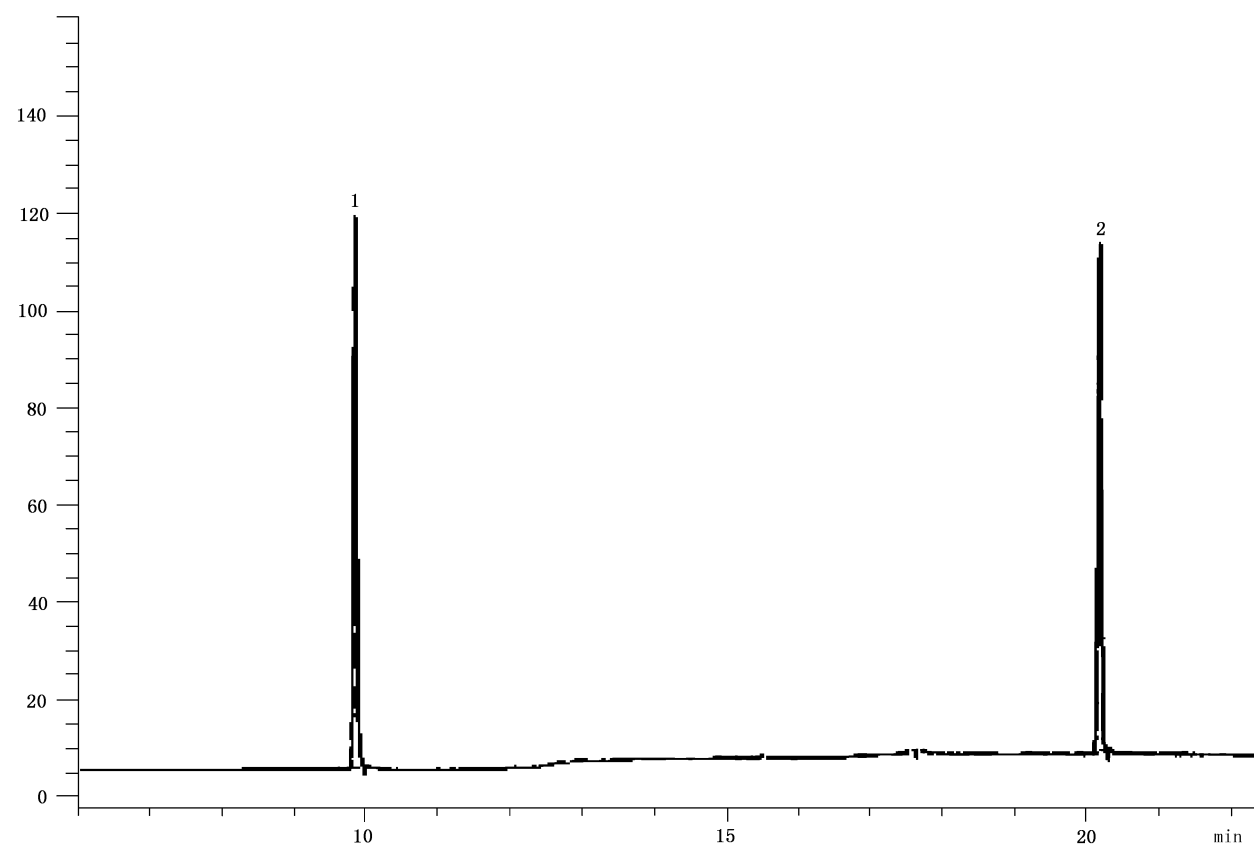
2011-03-15 发布

2011-05-15 实施

中华人民共和国卫生部 发布

附录 C

混合标准工作溶液甲酯化后气相色谱图



1——十三碳烷酸甲酯(9.9 min)；
2——二十二碳六烯酸(DHA)甲酯(18.8 min)。

图 C.1 混合标准工作溶液甲酯化后气相色谱图

食品安全国家标准

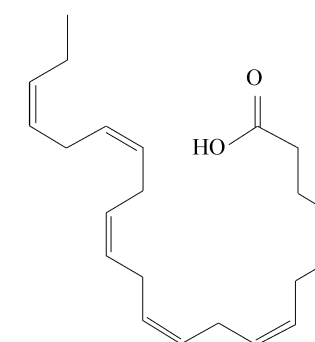
食品添加剂
二十二碳六烯酸油脂(发酵法)

1 范围

本标准适用于利用裂壶藻(*Schizochytrium* sp.)或者吾肯氏壶藻(*Ulkenia amoeboida*)或者寇氏隐甲藻(*Cryptecodinium cohnii*)菌种,经生物发酵制得的二十二碳六烯酸(DHA)油脂。

2 结构式和相对分子质量

2.1 结构式



2.2 相对分子质量

328.5(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	浅黄色至橙黄色	取试样 10 mL,置于试管中,于自然光线下采用目测的方法观察其色泽及外观形态,采用鼻嗅的方法检查气味
气味	具有本产品特有的气味	
组织状态	油状液体	

3.2 理化指标:应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

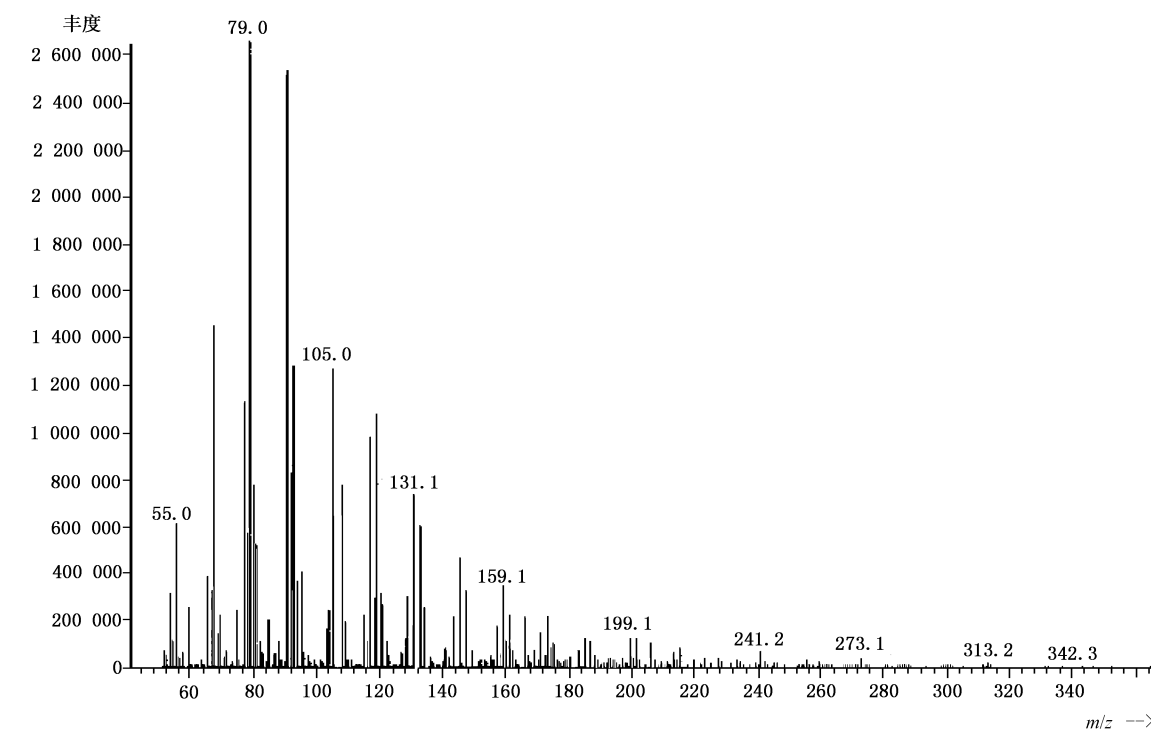
项 目	指标	检验方法	
含量(以 $C_{22}H_{32}O_2$ 甘油三酯计), $w/\%$	\geq	35.0	附录 A 中 A.3
不皂化物, $w/\%$	\leq	4.0	GB/T 5535.1 乙醚提取法
水分, $w/\%$	\leq	0.1	GB 5009.3 减压干燥法
不溶性杂质, $w/\%$	\leq	0.2	GB/T 15688
溶剂残留/(mg/kg)	\leq	1.0	GB/T 5009.37
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq	1.0	GB/T 5009.37
过氧化值/(meq/kg)	\leq	5.0	GB/T 5009.37 滴定法
反式脂肪酸, $w/\%$	\leq	1.0	GB 5413.36
黄曲霉毒素 B_1 /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB/T 5009.22
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq	0.1	GB/T 5009.11 氢化物原子荧光光度法
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq	0.1	GB 5009.12 石墨炉原子吸收光谱法

4 其他要求

产品应装于适宜的避光容器中充氮或真空保存,产品的最佳保存温度为 $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

附 录 B

二十二碳六烯酸(DHA)甲酯标准品气相色谱-质谱图



注:该谱图来源于 NIST 谱库。

图 B.1 二十二碳六烯酸(DHA)甲酯标准品质谱图