

备案号：223714S-2018

有效期至：2022 年 01 月 21 日

# Q/HGF

## 延边韩工坊健康制品有限公司企业标准

Q/HGF0123S-2018

### 红参鱼油

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HGF0123S-2018
备案号	223714S-2018
有效期限	2019年01月22日至2022年01月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-17 发布

2018-12-17 实施

延边韩工坊健康制品有限公司 发布

# 红参鱼油

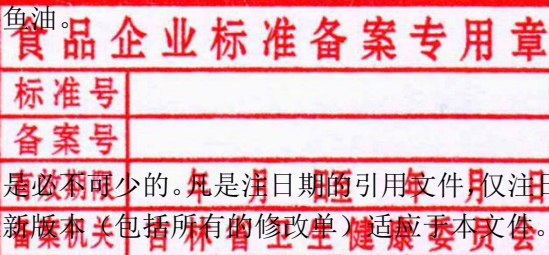
## 1 范围

本标准适用于以鱼油、红参（人工种植，5年生）、核桃油、DHA藻油、元宝枫籽油、磷脂酰丝氨酸、亚麻酸型食用植物油、茶叶籽油、红花籽油、水飞蓟籽油、紫苏籽油、雨生红球藻粉、亚麻籽油、胶原蛋白肽、黑蒜为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的其他食品 红参鱼油。

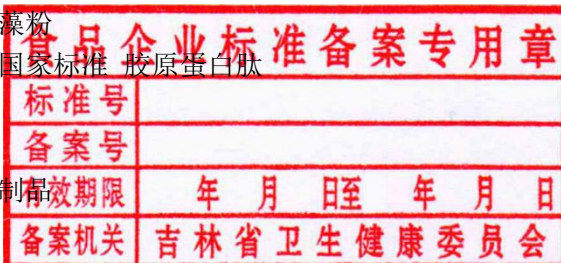
## 2 规范性引用文件

下列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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌及酵母计数
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5532	动植物油脂 碘值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6783	食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8235	亚麻籽油
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 22327	核桃油
GB/T 22465	红花籽油
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29950	食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
GB/T 30893	雨生红球藻粉
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 35026	茶叶籽油
SC/T 3502	鱼油
SC/T 3503	多烯鱼油制品
LS/T 3243	DHA藻油
LS/T 3254	紫苏籽油
DBS 22/024	吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参
Q/PHC 0001S	水飞蓟籽油
Q/JSWC0001S	黑蒜
Q/ZHJY 0003S	元宝枫籽油
Q/ZHJY 0009S	亚麻酸型食用植物油
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部公告2009年第18号	《关于批准茶叶籽油、鱼油为新资源食品的公告》
卫生部公告 2010 年第 3 号	《关于批准 DHA 藻油为新资源食品的公告》
卫生部公告2010年第15号	《关于批准磷脂酰丝氨酸为新资源食品的公告》
卫生部公告2010年第17号	《关于批准雨生红球藻为新资源食品的公告》
卫生部公告2011年第9号	《关于批准元宝枫籽油为新资源食品的公告》
卫生部公告2012年 第17号	《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
卫生部公告 2014 年第 6 号	《关于批准水飞蓟籽油为新食品原料的公告》
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）	《食品标识管理规定》



### 3 分类

产品按所用原料不同可分为：

#### 3.1 红参元宝枫鱼油

以鱼油、红参（人工种植，5年生）、元宝枫籽油、核桃油、DHA 藻油、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻粉为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参元宝枫鱼油。

#### 3.2 红参红花籽鱼油

以鱼油、红参（人工种植，5年生）、红花籽油、亚麻酸型食用植物油、茶叶籽油、雨生红球藻粉为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参红花籽鱼油。

#### 3.3 红参亚麻酸鱼油

以鱼油、红参（人工种植，5年生）、亚麻酸型食用植物油、水飞蓟籽油为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参亚麻酸鱼油。

#### 3.4 红参水飞蓟鱼油

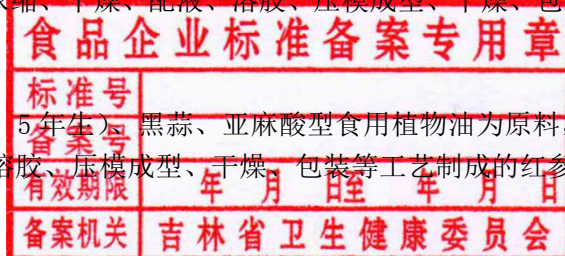
以鱼油、红参（人工种植，5年生）、水飞蓟籽油、紫苏籽油、雨生红球藻粉为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参水飞蓟鱼油。

### 3.5 红参胶原蛋白肽鱼油

以鱼油、红参（人工种植，5年生）、胶原蛋白肽、核桃油、亚麻籽油、雨生红球藻粉为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参胶原蛋白肽鱼油。

### 3.6 红参黑蒜鱼油

以鱼油、红参（人工种植，5年生）、黑蒜、亚麻酸型食用植物油为原料，添加明胶、水、甘油，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参黑蒜鱼油。



## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 4.1.2 红参应符合 DBS 22/024 的规定；人工种植，5年生。
- 4.1.3 亚麻酸型食用植物油应符合 Q/ZHJY 0009S 的规定。
- 4.1.4 水飞蓟籽油应符合 Q/PHC 0001S 的规定。
- 4.1.5 紫苏籽油应符合 LS/T 3254 的规定。
- 4.1.6 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 4.1.7 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 4.1.8 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 4.1.9 元宝枫籽油应符合 Q/ZHJY 0003S 的规定。
- 4.1.10 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部公告2010年第15号的规定。
- 4.1.11 茶叶籽油应符合 GB/T 35026 的规定。
- 4.1.12 红花籽油应符合 GB/T 22465 的规定。
- 4.1.13 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.1.14 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.15 黑蒜应符合 Q/JSWC0001S 的规定。
- 4.1.16 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.17 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.18 水应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 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	具有本品应有的色泽	取10粒产品，将其置于洁净白色瓷盘中，与自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织形态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味
组织形态	呈椭圆形状，块形完整均匀，表面光滑、边缘整齐，无馅心外露	
滋味、气味	略有鱼腥味，无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
酸价, (KOH), mg/g	≤ 2.0	GB 5009. 229
碘价, g/100g	≥ 140	GB/T 5532
过氧化值, mmol/kg	≤ 5.0	GB 5009. 227
人参总皂苷, %	≥ 0.04	GB/T 19506 附录B

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	标准表 3 污染物限量			检验方法
	备 案 号	限 量		
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.09	年 月 日 年 月 日	GB 5009. 12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009. 11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	10		GB 5009. 27

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
菌落总数, cfu/g	≤	1000			GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/100g	≤	40			GB 4789. 3
霉菌计数, cfu/g	≤	25			GB 4789. 15
致病菌项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB 4789. 7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789. 10 (第二法)

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
明胶	增稠剂	按生产需要适量使用	---	---
甘油	乳化剂	按生产需要适量使用	---	---

#### 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

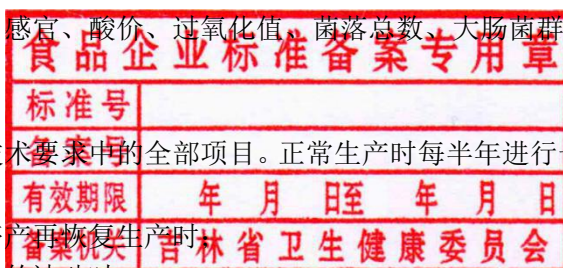
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。



### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

#### 8.1.1 食品名称：红参元宝枫鱼油

配料表（原料）：鱼油、红参（人工种植，5年生）、元宝枫籽油、核桃油、DHA 藻油、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻粉，食品添加剂：明胶、甘油

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0123S

鱼油食用限量：≤3g/天

鱼油添加量：每 100g 本产品添加鱼油 28g

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 20g

元宝枫籽油食用限量：≤3g/天

元宝枫籽油添加量：每 100g 本产品添加元宝枫籽油 16 g

DHA 藻油食用限量：≤300 mg/天

DHA 藻油添加量：每 100g 本产品添加 DHA 藻油 6g

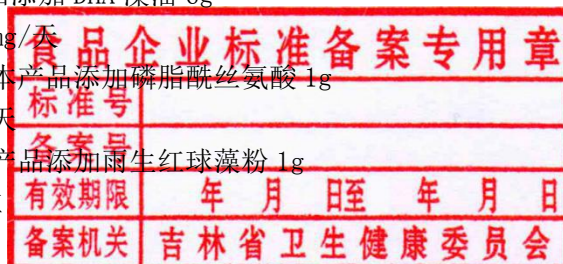
磷脂酰丝氨酸食用限量：≤600mg/天

磷脂酰丝氨酸添加量：每 100g 本产品添加磷脂酰丝氨酸 1g

雨生红球藻食用限量：≤0.8g/天

雨生红球藻添加量：每 100g 本产品添加雨生红球藻粉 1g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒



#### 8.1.2 食品名称：红参红花籽鱼油

配料表（原料）：鱼油、红参（人工种植，5年生）、红花籽油、亚麻酸型食用植物油、茶叶籽油、雨生红球藻粉，食品添加剂：明胶、甘油

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0123S

鱼油食用限量：≤3g/天

鱼油添加量：每 100g 本产品添加鱼油 28g

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 20g

茶叶籽油食用限量：≤15g/天

茶叶籽油添加量：每 100g 本产品添加茶叶籽油 6g

雨生红球藻食用限量：≤0.8g/天

雨生红球藻添加量：每 100g 本产品添加雨生红球藻粉 1g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

#### 8.1.3 食品名称：红参亚麻酸鱼油

配料表（原料）：鱼油、红参（人工种植，5年生）、亚麻酸型食用植物油、水飞蓟籽油，食品添加剂：明胶、甘油

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式:

生产日期: 见包装

保质期: 24 个月

贮存条件: 阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号: SC10622240148121

产品标准代号: Q/HGF0123S

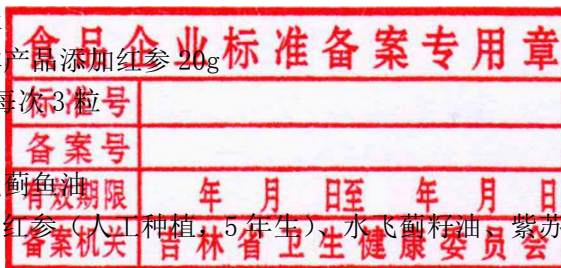
鱼油食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

鱼油添加量: 每 100g 本产品添加鱼油 28g

人参食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量: 每 100g 本产品添加红参 20g

食用方法: 每日 2 次, 每次 3 粒



8.1.4 食品名称: 红参水飞蓟鱼油

配料表(原料): 鱼油、红参(人工种植, 5年生)、水飞蓟籽油、紫苏籽油、雨生红球藻粉, 食品添加剂: 明胶、甘油

净含量/规格: 按生产实际标注

生产者的名称: 延边韩工坊健康制品有限公司

地址: 延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式:

生产日期: 见包装

保质期: 24 个月

贮存条件: 阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号: SC10622240148121

产品标准代号: Q/HGF0123S

鱼油食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

鱼油添加量: 每 100g 本产品添加鱼油 28g

人参食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$

人参添加量: 每 100g 本产品添加红参 20g

雨生红球藻食用限量:  $\leq 0.8\text{g}/\text{天}$

雨生红球藻添加量: 每 100g 本产品添加雨生红球藻粉 1g

食用方法: 每日 2 次, 每次 3 粒

8.1.5 食品名称: 红参胶原蛋白肽鱼油

配料表(原料): 鱼油、红参(人工种植, 5年生)、胶原蛋白肽、核桃油、亚麻籽油、雨生红球藻粉, 食品添加剂: 明胶、甘油

净含量/规格: 按生产实际标注

生产者的名称: 延边韩工坊健康制品有限公司

地址: 延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式:

生产日期: 见包装

保质期: 24 个月

贮存条件: 阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号: SC10622240148121

产品标准代号: Q/HGF0123S

鱼油食用限量:  $\leq 3\text{g}/\text{天}$



鱼油添加量：每 100g 本产品添加鱼油 28g  
 人参食用限量：≤3g/天  
 人参添加量：每 100g 本产品添加红参 20g  
 雨生红球藻食用限量：≤0.8g/天  
 雨生红球藻添加量：每 100g 本产品添加雨生红球藻粉 1g  
 食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

#### 8.1.6 食品名称：红参黑蒜鱼油

配料表（原料）：鱼油、红参（人工种植，5 年生）、黑蒜、亚麻酸型食用植物油，食品添加剂：明胶、甘油

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0123S

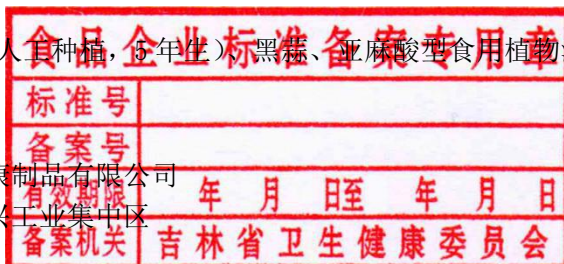
鱼油食用限量：≤3g/天

鱼油添加量：每 100g 本产品添加鱼油 28g

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 20g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒



#### 8.2 营养成分表

本品每日食用量 4.5 g，依据 GB 28050：每日食用量≤10g，豁免标示营养标签内容。

#### 9 包装

内包装采用聚乙烯瓶，应符合 GB 4806.7 的规定；采用玻璃制品瓶，应符合 GB 4806.5 的规定；采用铝瓶，应符合 GB 4806.9 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 10 保质期

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙一定距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

保质期为 24 个月。