

中华人民共和国国家标准

GB 1903.26—2022

食品安全国家标准 食品营养强化剂 二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)

2022-06-30 发布

2022-12-30 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品营养强化剂

二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)

1 范围

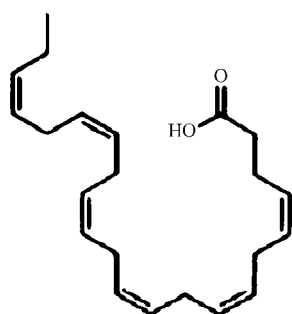
本标准适用于以金枪鱼为原料,经加热、分离、精制、提纯等工艺制成的食品营养强化剂二十二碳六烯酸油脂(金枪鱼油)。

2 二十二碳六烯酸(DHA)的分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

328.5(按 2018 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

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	淡黄色至橙黄色	取适量试样置于清洁、干燥的烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和状态,并嗅其味
状态	油状液体	
气味	微鱼腥味	