



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3502—2000

鱼

油

Fish oil

2000-02-22 发布

2000-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准参照了一些鱼油主要生产国的标准,根据我国鱼油生产现状将鱼油分为精制鱼油与粗鱼油两类。一级精制鱼油的质量指标已达到国际同类产品先进水平。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:国家水产品质量监督检验中心、福建高龙实业公司。

本标准主要起草人:李晓川、尚德荣、刘兆均、陈远惠、刘庆慧。

中华人民共和国水产行业标准

鱼 油

SC/T 3502—2000

Fish oil

1 范围

本标准规定了鱼油的要求、抽样、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于粗鱼油及精制鱼油。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 5524—1985 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB/T 5528—1995 植物油脂水分及挥发物含量测定法
- GB/T 5530—1998 动植物油脂 酸价和酸度的测定
- GB/T 5532—1995 植物油碘价测定
- GB/T 5535.1—1998 动植物油脂 皂化物测定 第1部分:乙醚提取法(第一方法)
- GB/T 5535.2—1998 动植物油脂 皂化物测定 第2部分:己烷提取快速法
- GB/T 5538—1995 油脂过氧化值测定
- GB/T 15688—1995 动植物油脂中不溶性杂质含量的测定

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 粗鱼油 raw fish oil
直接由鱼粉生产时的榨汁经油水分离获得的鱼油。
- 3.2 精制鱼油 purified fish oil
粗鱼油经脱酸等处理获得的鱼油。
- 3.3 杂质 impurity
鱼油中不溶于石油醚或乙醚的固形物。

4 要求

4.1 感官要求

鱼油的感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	精 制 鱼 油	粗 鱼 油
外观	浅黄色或橙红色	浅黄色或红棕色,稍有混浊或分层
气味	具有鱼油特有的微腥味,无鱼油酸败味	具有鱼油的腥味,稍有鱼油酸败味

中华人民共和国农业部 2000-02-22 批准

2000-04-01 实施