

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS 005—2023

亚麻籽油

Flaxseed oil

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023 年 4 月 10 日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 – 0X – XX 发布

2023 – 0X – XX 实施

甘肃省女科技工作者协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输、贮存 4

8 保质期 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：xxx、xxx、xxx。

本标准主要起草人：xxx、xxx、xxx。

亚麻籽油

1 范围

本标准规定了亚麻籽油的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以亚麻籽为原料，经筛选、炒制、压榨、沉淀、过滤、精炼、灌装、成品包装等工序制得可直接供人食用的油品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
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 5009.236	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB 5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB/T 5490	粮油检验 一般规则
GB/T 5524	动植物油脂 扦样
GB/T 5525	植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5526	动植物油脂 比重测定
GB/T 5527	动植物油脂 折光指数测定方法
GB/T 5531	粮油检验 植物油脂加热试验
GB/T 5532	动植物油脂 碘值的测定
GB/T 5534	动植物油脂 皂化值的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8955	食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
GB/T 15681	亚麻籽
GB/T 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 17374	食用植物油销售包装
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30354	食用植物油散装运输规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
原国家质量监督检验检疫总局令 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
原国家质量监督检验检疫总局令 第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 亚麻籽油（又称胡麻油）

以亚麻籽为原料，经筛选、炒制、压榨、沉淀、过滤、精炼、灌装、成品包装等工序制得可直接供人食用的油品。

4 技术要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 亚麻籽:应符合GB/T 15681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
	一 级	二 级	
色 泽	浅黄色至黄色	黄色至红棕色	GB/T 5009.37
气味、滋味	具有亚麻籽油应有的气味和滋味，无异味。		GB/T 5525
组织状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物。		

4.3 基本组成和主要物理参数（特征指标）

应符合表2的规定。

表 2 基本组成和主要物理参数

项 目	指 标	检验方法
相对密度（d ₄ ²⁰ ）	0.9276~0.9382	GB/T 5526
折光系数(n _D ²⁰)	1.4785~1.4840	GB/T 5527
碘值(以 I ₂ 计)，g/100g	165~208	GB/T 5532
皂化值(以 KOH计)，mg/g	188~197.5	GB/T 5534
主要脂肪酸组成，%		
棕榈酸(C16:0)	3.7~7.9	GB 5009.168
硬脂酸(C18:0)	2.0~7.0	
油酸(C18:1)	9.5~30.0	
亚油酸(C18:2)	10.0~22.0	
亚麻酸(C18:3)	45.0~70.0	

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
透明度（20℃，4h）	澄清、透明	允许微浊	GB/T 5525
水分及挥发物含量，% ≤	0.10	0.20	GB 5009.236

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
透明度（20℃，4h）	澄清、透明	允许微浊	GB/T 5525
不溶性杂质含量，% ≤	0.02	0.05	GB/T 15688
酸价（以脂肪计），(KOH)mg/g ≤	1.0	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.15	0.25	GB 5009.227
加热试验（280℃）	无析出物，油色变深，但不变黑		GB/T 5531
溶剂残留量 a, mg/kg ≤	不得检出		GB 5009.262
注 a：检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。			

4.5 有害物质限量

应符合表4的规定。

表4 有害物质限量指标

项 目	指 标		检验方法
	一级	二级	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.12
黄曲霉毒素B1，μg/kg	8	10	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	8	10	GB 5009.27

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品安全要求

按GB 2716规定执行，亚麻籽油不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8955 规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

按照GB/T 5524的要求执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、酸价、过氧化值、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质含量为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- 新产品投入生产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB/T 17374的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.3.4 散装运输应符合GB/T 30354的要求。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为18个月。
