

山西食品营养与健康学会团体标准

《亚麻籽仁》

编制说明

山西农业大学山西功能食品研究院

2023 年 9 月 21 日

《亚麻籽仁》团体标准

编制说明

1. 工作概述

1.1 标准制定的目的和意义

亚麻属亚麻科亚麻属，油用亚麻俗称胡麻。亚麻籽富含 α -亚麻酸、亚麻胶、亚麻蛋白、木酚素、膳食纤维等多种营养和活性成分，被称为“21世纪的功能食品”，亚麻籽在我国主要用于亚麻油的制取，而关于亚麻籽食品的开发利用较少。为了解决亚麻籽综合加工利用、提升亚麻籽综合加工附加值技术问题，近年来，科研院所、企业等相继开发出亚麻籽脱皮设备，解决了亚麻籽精深加工、综合利用的技术瓶颈，已经形成亚麻籽仁的生产能力。亚麻籽仁属于一种新兴产品，目前国家尚未制定亚麻籽仁的国家标准、行业标准，地方标准，团体标准。

为了推广亚麻籽脱皮技术成果，提升亚麻精深加工水平，创新加工亚麻籽功能食品，促进山西省食品营养与健康事业高质量发展，提高居民的健康素养和水平，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、国家《团体标准管理规定》的要求，特制定《亚麻籽仁》团体标准。

1.2 编制过程

本标准的编制工作从 2022 年 9 月开始，由山西农业大学山西功能食品研究院负责起草，大同市宏致亚麻科技有限公司、大同市诚致科技有限公司、繁峙县憨山农业科技发展有限公司、繁峙县综合检验检测中心共同交流研究讨论编制。

接到标准编制任务后，首先成立了标准起草工作组。查阅和学习了《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)中的有关规定，积极参考和借鉴了 GB19300-2014《坚果与籽类食品》、GB/T15681-2022《亚麻籽》等国家标准。在此基础上，工作组总结归纳了近年来承担的亚麻籽综合加工项目的研究成果和亚麻籽仁的检测数据，并在认真听取了专家对团体标准的建议后安排了标准编制计划。

2023年1至8月，标准起草工作组总结归纳了山西省亚麻籽仁生产中存在的问题及解决方案，并收集了国内外相关资料，初步确立了标准的编写大纲，包括基本框架和内容。

2023年9月8日山西省食品营养与健康学会发表了立项公告。

最后，在广泛征求各方专家和生产企业的意见和建议后，2023年9月21日，形成了标准文本草案（征求意见稿）和标准的编制说明（初稿）。

1.3 编制人员名单

许光映、王振、刘超、李群、高忠东、李素玲、韩海望、刘连生、吴海亮、梁燕、王琦、张桂蓉。

2. 标准编制的原则和框架结构

2.1 编制时坚持的主要原则

科学性：本标准以国家标准为基础，对亚麻籽仁的感官要求、理化指标、微生物指标分别进行了阐述，规范了检测方法。

适用性强：本标准中各项指标以国家标准为基础，与企业生产实践中的技术资料及数据资料相结合，适用于企业实际应用。

2.2 标准的框架结构

本标准制定严格按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》，GB/T 1.2 《标准化工作导则第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》要求进行，分为八个部分，包括：①范围、②规范性引用文件、③术语与定义、④技术要求、⑤其他、⑥生产加工过程的卫生要求、⑦检验规则、⑧标志、包装。

3、食品安全指标的制定依据

亚麻籽仁，以亚麻籽为原料经炒制、采用机械方法脱壳而成。理化指标应符合GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》和GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》的规定；污染物限量应符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中坚果及籽类的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定；农药残留限量应符合GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和国家有关规定和公告的要求。微生物限量中，致病菌限量应符合GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中坚果籽实制品的规定，其他微生物限量大肠菌群应符合GB4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》的规定；霉菌应符合GB4789.15-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》的规定；本产品不使用食品添加剂。

4、严于食品安全国家标准指标的原因及依据

亚麻籽仁团体标准是按照“国卫办食品函（2017）1259号 关于通报亚麻籽适用标准的函”中指引的 GB19300-2014 坚果与籽类食品为参照标准制定的。根据亚麻籽颗粒形状扁平，且含油率高达 40%左右，脱壳难度大的

特点，在生产过程中首先将亚麻籽原料经过严格的清选，然后炒制，再经机械脱壳而成，其产品质量比较好，因此，参照 GB19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品各项指标，将其霉变粒要求由 0.5%调整为 0.3%；将其酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）由 3.0, 调整为 2.5。

现将霉变粒指标确定为 $\leq 0.3\%$ ，严于 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》中霉变粒 $\leq 0.5\%$ 的规定；将酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）指标确定为 ≤ 2.5 ，严于 GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》中酸价 ≤ 3.0 的规定。

5、与有关现行法律、法规的关系

本标准严格按照《中华人民共和国标准化法》等法律和国家《团体标准管理规定》等规章执行。本标准根据 GB/T 1.1—2020 规定的格式编写，内容和要求参照了相关法律规则，引用了现行有效的国家标准和行业标准。因此，本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

6、征求意见情况

在完成《亚麻籽仁》征求意见稿后，我们先后邀请了食品科学、食品工程、粮油加工、标准化管理等专家对本标准文本稿进行了审稿并提出修改意见。征求山西省食品工业协会彭晋航高工、山西大学石亚伟教授、山西农业大学张立新研究员、山西农业大学胡晓军研究院、中北大学张志军教授的意见。以上专家提出若干意见或者建议（见附件），针对专家提出的修改意见，对本标准文本进行了认真修改，五条建议全部采纳。

7、宣传贯彻措施

本标准备案后，将作为本产品的生产、销售的依据，起草单位将带头积极宣传和贯彻本标准，培训相关企业执行本标准。以期取得更好的社会

效益和经济效益。

2023 年 9 月 21 日

附件：征求意见汇总表

亚麻籽仁征求意见汇总表

序号	提出单位及专家	内容	建议	采纳情况	备注
1	山西省食品工业协会 彭晋航	保存方法	删掉建议充氮	采纳	
2	山西农业大学胡晓军	术语： 炒制	改为干燥	采纳	
3	山西农业大学胡晓军	术语： 浅黄色	改为黄色或 浅黄色	采纳	
4	山西农业大学食品学院 张立新	序号规范	按标准编	采纳	
5	山西大学 石亚伟	感官指标	修改文辞	采纳	