

ICS
中国标准文献分类号

团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

特级亚麻籽油

Extra flaxseed oil

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准起草单位：西安中粮工程研究设计院有限公司、兰州润民粮油有限公司、益海嘉里食品营销有限公司、丰益（上海）生物技术研发有限公司、大同市华建油脂有限责任公司、河北馨特生物科技有限公司、上海东锦食品集团有限公司、内蒙古金格勒食品有限公司、青岛德慧海洋生物科技有限公司、锡林郭勒盟红井源油脂有限责任公司、山西宝山鼎盛科技有限公司。

本标准起草人：

特级亚麻籽油

1 范围

本标准规定了《特级亚麻籽油》的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售的要求。

本标准适用于特级亚麻籽油商品。

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，仅所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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- 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 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 植物油脂检验 比重测定法
- GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
- GB/T 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特级亚麻籽油 extra flaxseed oil

以亚麻籽或仁为原料加工制成，符合本标准和食品安全国家标准，可供食用的油品。

4 质量要求

4.1 基本组成和主要物理参数

特级亚麻籽油基本组成和主要物理参数见表1。

表1 特级亚麻籽油基本组成和主要物理参数

项 目	范 围
折光指数 (n^{20})	1.4785~1.4840
相对密度 (d_{20}^{20})	0.9276~0.9382
碘值 (以 I_2 计) / (g/100g)	165~208
皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g)	188~195
主要脂肪酸组成/(%)	
棕榈酸 C _{16:0}	3.7~7.9
硬脂酸 C _{18:0}	2.0~7.0
油酸 C _{18:1}	9.5~30.0
亚油酸 C _{18:2}	10.0~20.0
α -亚麻酸 C _{18:3}	50.0~70.0

4.2 质量指标

4.2.1 特级亚麻籽油质量指标见表2。

表2 特级亚麻籽油质量指标

项 目	质量指标
色泽	浅黄色至黄色
气味、滋味	具有亚麻籽油固有气味和滋味，无异味
透明度 (20℃)	澄清、透明
水分及挥发物含量/ (%)	≤ 0.20
不溶性杂质含量/ (%)	≤ 0.05
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)	≤ 1.0

过氧化值/(g/100g)	≤	0.20
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出
注：溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。		

4.2.2 特级亚麻籽油的营养声称指标见表 3。

表3 特级亚麻籽油营养伴随物声称指标

项 目		指 标
维生素 E	总量 (mg/kg)	≥ 300
	其中 γ-生育酚占维生素 E 总含量的百分数 %	≥ 90
甾醇	总甾醇含量/ (mg/100g)	≥ 500
注 1：不得添加维生素 E、甾醇		

4.3 食品安全要求

4.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关规定。

4.3.2 苯并(a)芘、反式脂肪酸指标应符合表 4 的规定。

表4 特级亚麻籽油安全指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 (μg/kg)	≤ 5.0
反式脂肪酸 (%)	≤ 0.6

4.3.3 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8955、GB 14881 的要求。

5 检验方法

5.1 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。

5.2 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。

5.3 碘值检验：按 GB/T 5532 执行。

5.4 皂化值检验：按 GB/T 5534 执行。

5.5 脂肪酸组成检验：按 GB5009.168 执行。

5.6 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

5.7 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

5.8 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。

5.9 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。

- 5.10 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 5.11 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 5.12 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
- 5.13 维生素 E、生育酚检验：按 GB 5009.82 执行。
- 5.14 甾醇总量、甾醇检验：按 GB/T 25223 执行。
- 5.15 苯并（ α ）芘检验：按 GB 5009.27 执行。
- 5.16 反式脂肪酸检验：按 GB 5009.257 执行。
- 5.17 净含量检验：按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按照GB/T 5490执行。

6.2 扦样

按照GB/T 5524的要求执行。

6.3 组批与抽样

以同一批原料，同一班次生产的包装完好的同一种产品为一批。

6.4 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.5 出厂检验

6.5.1 按表 2、表 3、表 4 的规定检验，

6.5.2 应逐批检验，并出具检验报告。

6.6 型式检验

6.6.1 按本标准第 4 章的规定检验。当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

6.6.2 当检测结果与表 1 的规定不符合时，可用生产该批次产品的亚麻籽原料进行检验，并佐证。

6.7 判定规则

产品经检验，有不符本标准表2、表3、表4要求时，判定为不合格产品。

7 标签和标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

- 7.2 产品名称凡标识为“特级亚麻籽油”，应符合本标准。
- 7.3 应在包装或随行文件上标识加工工艺, 注明产品原料原产国。

8 包装、储存、运输和销售

8.1 包装

- 8.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。
- 8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.3 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

8.2 储存

- 8.2.1 应储存在卫生、阴凉、干燥、避光处，不得与有害、有毒物质一同存放，避开有异常气味的物品。
- 8.2.2 如果产品有效期限依赖于某些特殊条件，应在标签上标明。

8.3 运输

- 8.3.1 运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒、有害物质同车运输。
- 8.3.2 散装运输符合 GB/T 30354 的要求。

8.4 销售

预包装的特级亚麻籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售。
