ICS 67.200.10
CCS X 14

T/CS

团 体 标 准

T/CS 341—2026

精炼亚麻籽油

Refined flaxseed oil

2026－06－05 发布 2026－06－05 实施

中国商品学会 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 1
4　质量要求 2
5　试验方法 3
6　检验规则 3
7　标签和标识 4
8　包装、运输、贮存 4
9　保质期 4
参考文献 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山西昌晟油脂有限责任公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：山西昌晟油脂有限责任公司、山西生旺油脂股份有限公司、山西日晟昌粮油贸易有限公司。

本文件主要起草人：党星星、胡恩平、尹振华、胡永霞。

精炼亚麻籽油

1 范围

本文件规定了精炼亚麻籽油的质量要求、试验方法、检验规则、标签和标识、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于精炼亚麻籽油的生产和检验。

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 包装储运图形符号标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.32 食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定
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 相对密度的测定
GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
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/T 8235—2019 亚麻籽油
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

亚麻籽油 flaxseed oil

胡麻油

以亚麻籽为原料制取的油脂。

[来源：GB/T 8235—2019，3.1]

3.2

精炼亚麻籽油 refined flaxseed oil

以亚麻籽为原料制取的毛油（原油），经脱胶、脱酸、脱色、脱臭等工序加工而成，符合本文件质量要求的成品食用油。

4 质量要求

4.1 基本组成和主要物理参数

精炼亚麻籽油基本组成和主要物理参数应符合表 1 的规定。

表 1 精炼亚麻籽油基本组成和主要物理参数

项目		指标
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/100 g）		165～208
皂化值（以 KOH 计）/（mg/g）		188～195
主要脂肪酸组成/%	棕榈酸（C16:0）	4.5～7.9
	硬脂酸（C18:0）	3.0～7.0
	油酸（C18:1）	15.0～30.0
	亚油酸（C18:2）	12.5～20.0
	α-亚麻酸（C18:3）	52.0～68.0

4.2 质量指标

精炼亚麻籽油质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 精炼亚麻籽油质量指标

项目	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 ℃）	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/100 g）	≤0.25
加热试验（280 ℃/10 min）	无析出物，油色不变
溶剂残留量[a]/（mg/kg）	不应检出
[a] 检出值小于 10 mg/kg，视为未检出。	

4.3 食品添加剂限量

抗氧化剂限量应符合表 3 的规定，其他食品添加剂的使用限量应符合 GB 2760 的规定。

表 3 抗氧化剂限量

项目	指标
丁基羟基茴香醚（BHA）/（g/kg）	≤0.2
二丁基羟基甲苯（BHT）/（g/kg）	≤0.2

4.4 真菌毒素限量

黄曲霉毒素 B_1 限量应符合表 4 的规定，其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

表 4 黄曲霉毒素 B_1 限量

项目	指标
黄曲霉毒素 B_1/（μg/kg）	≤10

4.5 污染物限量

产品的污染物限量应符合表 5 及 GB 2762 的规定。

表 5 污染物限量

项目	指标
苯并[a]芘[a]/（μg/kg）	不应检出
铅[b]（以 Pb 计）/（mg/kg）	不应检出
总砷[c]（以 As 计）/（mg/kg）	不应检出
[a] 检出值小于 0.5 μg/kg，视为未检出。 [b] 检出值小于 0.05 mg/kg，视为未检出。 [c] 检出值小于 0.005 mg/kg，视为未检出。	

4.6 其他

产品中不应掺有其他食用油和非食用油，不应添加任何香精和香料。

5 试验方法

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 主要脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 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 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
5.13 溶剂残留量检验：按 GB 5009.262 执行。
5.14 抗氧化剂含量检验：按 GB 5009.32 执行。
5.15 黄曲霉毒素 B_1 含量检验：按 GB 5009.22 执行。
5.16 苯并[a]芘含量检验：按 GB 5009.27 执行。
5.17 铅含量检验：按 GB 5009.12 执行。
5.18 总砷含量检验：按 GB 5009.11 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

6.2 扦样

按照 GB/T 5524 执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。
6.3.2 按 4.2 规定的项目检验。

6.4 型式检验

6.4.1 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。
6.4.2 按第 4 章规定的项目检验。

6.5 判定规则

当检验项目全部符合本文件所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，判定为不合格。

7 标签和标识

7.1 应符合 GB 7718、GB/T 8235—2019、GB 28050 和国家有关规定。
7.2 产品名称标识为“亚麻籽油”或“胡麻油”。
7.3 质量等级：一级。
7.4 加工工艺：浸出。
7.5 营养成分表：应标示 α-亚麻酸含量。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。
8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应符合 GB/T 30354 要求。

8.3 贮存

应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒物品一同存放，应避开有异常气味的物品。

9 保质期

产品在本文件规定贮存条件下，未开封包装保质期由生产企业在标签明示，明示保质期不得低于行业常规贮存期限要求。

参 考 文 献

[1] GB/T 8235—2019 亚麻籽油