



412205S-2026



河南省鲲华生物技术有限公司企业标准

Q/KHS 0010S-2026

# 亚麻荠籽油

2026-07-29 发布

2026-07-29 实施

河南省鲲华生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省鲲华生物技术有限公司提出。

本标准由河南省鲲华生物技术有限公司、安阳九安功能食品科技开发有限公司共同起草。

本标准起草人：常换平、黄海亮、李萌、张海希。

H N  
Q B

# 亚麻荠籽油

## 1 范围

本标准规定了亚麻荠籽油的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以亚麻荠的种子为原料，经筛选、压榨、沉淀、过滤、灌装等工艺制成的亚麻荠籽油。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 亚麻荠的种子应符合 GB 19641 的规定。

### 2.2 感官要求

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                                                 |
|------|-------------------|------------------------------------------------------|
| 性 状  | 油状液体              | 取样品适量，倒入一透明烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 浅黄色至棕黄色           |                                                      |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无异味 |                                                      |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质         |                                                      |

### 2.3 质量要求

质量要求应符合表 2 的规定。

表 2 质量要求

| 项 目               |                   | 指 标    | 检验方法        |
|-------------------|-------------------|--------|-------------|
| 主要脂肪酸组成(占总脂肪酸含量比) | 油酸 (C18:1) , %    | ≥ 10.0 | GB 5009.168 |
|                   | 亚油酸 (C18:2) , %   | ≥ 13.0 |             |
|                   | α-亚麻酸 (C18:3) , % | ≥ 25.0 |             |
|                   | 神经酸 (C24:1) , %   | ≥ 0.5  |             |
|                   | 芥酸 (C22:1) , %    | ≥ 4.5  |             |

### 2.4 理化指标

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        |
|-----------------------|--------|-------------|
| 水分及挥发物, %             | ≤ 0.15 | GB 5009.236 |
| 不溶性杂质, g/100g         | ≤ 0.10 | GB/T 15688  |
| 酸价(以脂肪计) (KOH) , mg/g | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |

|                                   |   |      |             |
|-----------------------------------|---|------|-------------|
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                 | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计），mg/kg                    | ≤ | 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅（以Pb计），mg/kg                     | ≤ | 0.08 | GB 5009.12  |
| 溶剂残留量 <sup>a</sup> ，mg/kg         |   | 不得检出 | GB 5009.262 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg        | ≤ | 10.0 | GB 5009.22  |
| *苯并（a）芘，μg/kg                     | ≤ | 9.0  | GB 5009.27  |
| *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。        |   |      |             |
| <sup>a</sup> 溶剂残留量≤10mg/kg 视为未检出。 |   |      |             |

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以亚麻荠的种子为原料，经筛选、压榨、沉淀、过滤、灌装等工艺制成的亚麻荠籽油。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并（a）芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鲲华生物技术有限公司

H N  
Q B