



412715S-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

2026-09-15 发布

2026-09-15 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。

本标准替代Q/KHS 0010S-2026（412205S-2026）。

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、精制（氢氧化钠脱酸碱炼、水洗、真空脱水、活性白土脱色、真空脱臭）、冷冻过滤、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。
- 2.1.2氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.3活性白土应符合 GB 25571 的规定。
- 2.1.4生产用水应符合 GB 5749 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，%	≤ 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 ^a ，mg/kg	不得检出	GB 5009.262
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
*苯并（α）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。		
^a 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、精制（氢氧化钠脱酸碱炼、水洗、真空脱水、活性白土脱色、真空脱臭）、冷冻过滤、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