中华人民共和国农业农村部 发布

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会

××××-××-××实施

××××-××-××发布

食用亚麻籽（粉）等级规格

Grade and specification of Edible flaxseed (flour)

（征求意见稿，此稿编辑日期2024年9月26日）

**NY/T**××××—202×

NY

中华人民共和国农业行业标准

ICS 67.020.01

B 04

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由中华人民共和国农业农村部营养标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院油料作物研究所等。

本文件主要起草人：

**食用亚麻籽（粉）等级规格**

1范围

本标准规定了食用亚麻籽（粉）的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于以清选后的亚麻籽为主要原料，经熟制、脱脂、粉碎中一个或多个步骤而制成的食用亚麻籽（粉）。

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。

DB S15/014 食品安全地方标准 亚麻籽粉

GB/T191 包装储运图示标志

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5009. 4 食品中灰分的测定

GB/T 5009. 5 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

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 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8235 亚麻籽油

GB/T 15681 亚麻籽

GB/T 17109 粮食销售包装

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 亚麻籽（粉） **Flaxseed (flour)**

以亚麻籽为原料，在清选后，经过或不经过粉碎的方法制取得到的亚麻籽（粉），可熟制加工成食用亚麻籽（粉）。

3.2食用亚麻籽（粉） **Edible flaxseed (flour)**

以亚麻籽为原料，在清选和熟制后，经过或不经过粉碎的方法制取得到的，可直接食用的亚麻籽（粉）。

3.3 含油量 **Oil content**

食用亚麻籽（粉）中脂肪的质量分数。

3.4 α-亚麻酸含量 **α-Linolenic acid content**

食用亚麻籽（粉）中α-亚麻酸占总脂肪酸的百分数。

3.5 色泽、气味和滋味 **Color, Smell and Taste**

食用亚麻籽（粉）的固有色泽、气味和滋味。

4 分类

4.1 全脂亚麻籽（粉） **Whole flaxseed (flour)**

以亚麻籽为原料，在清选后不经过脱脂处理的食用亚麻籽（粉）。

4.2 脱脂亚麻籽（粉） **Defatted flaxseed (flour)**

以亚麻籽为原料，在清选后经过脱脂处理的食用亚麻籽（粉）。

5 要求

5.1 原料要求

原料应符合GB 19300、GB/T 15681的规定。

5.2感官要求

食用亚麻籽（粉）的感官要求应符合表1的规定。

表1 食用亚麻籽（粉）感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 食用亚麻籽 | 食用亚麻籽粉 |
| 色泽 | 具有亚麻籽（粉）固有的正常色泽 | 取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态，嗅其气味，品其滋味。具体方法可参考GB 19300附录A和GB5492 |
| 气味、滋味 | 具有亚麻籽（粉）固有的气味、滋味，无酸败等其它异味 |
| 组织状态 | 完整良好无明显缺陷 | 呈粉状、颗粒状无明显结块 |
| 无正常视力可见的外来异物 |

5.3 理化指标

食用亚麻籽（粉）的理化指标应符合表2的规定。

表2 食用亚麻籽（粉）理化指标要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 亚麻籽(粉) | 食用亚麻籽(粉) |
| 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤ | 0.4 | 0.5 | GB 5009.227 |
| 生氰糖苷（以HCN计）/（mg/kg）≤ | - | 50 | GB5009.36 |

5.4 宏量营养成分要求

食用亚麻籽（粉）的宏量营养成分要求应符合表3的规定。

表3 食用亚麻籽（粉）宏量营养成分要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 食用亚麻籽（粉） | 检验方法 |
| 全脂 | 脱脂 |
| 脂肪（g/100g） | ≥32 | ＜32 | GB 5009.6 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥20 | GB 5009.5 |
| 膳食纤维（g/100g） | ≥20 | GB 5009.88 |

5.5 等级划分

食用亚麻籽（粉）以α-亚麻酸含量为等级指标，其等级指标应符合表4规定。

表4 食用亚麻籽（粉）等级指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 等级 | α-亚麻酸含量/%（以油计） | 检验方法 |
| 1 | ≥55 | GB 5009.168 |
| 2 | ≥50 |
| 3 | ≥45 |
| 等外 | ＜45 |

6 检验规则

6.1 检验一般规则

按照GB/T 5490执行。

6.2组批

同产地、同种类、同等级、同生产批次、同储运单元的食用亚麻籽（粉）作为一个检验批次。

6.3判定规则

定等指标应符合表4的相应等级要求，其他指标按国家有关规定执行。定等指标达不到要求时，应降为下一等级；定等指标达到3等，但其他指标不符合要求的，定为等外品。

7 标签与包装

7.1标签

7.1.1 产品的标签应符合GB 7718的规定，同时还应标示产品类型。

7.1.2 应在包装物上或随行文件中标注产品名称、质量等级、产地及防潮标志。

7.1.3 产品名称应按第4章分类的规定标示。对未经熟制的亚麻籽（粉）应标注：熟制后食用。

7.2包装

7.2.1 使用的各种包装材料和包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味、牢固、无破损，封口严密、结实，不应撒漏或给产品带来污染和异常气味，需符合相应的食品卫生标准。

7.2.2 使用塑料包装袋时,应符合GB/T 4806.7或GB/T 21302的有关规定，使用金属的包装材料应符合GB 4806.9的有关规定，使用玻璃制品的包装材料应符合GB 4806.5的有关规定。

7.2.3 包装储运图示标志按GB/T 191规定。销售包装应符合GB/T 17109的有关规定。

8 运输与储存

8.1 运输

运输工具应清洁，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。运输过程应注意防止雨淋、日晒、受潮、污染和标签脱落。

8.2 储存

食用亚麻籽（粉）应储存在清洁、通风、干燥、阴凉、避光、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内，不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品或含水量较高的物品混放。堆放要整齐，需要留有适当的通道以利通风。