

UDC 665.345.4
X 14



中华人民共和国国家标准

GB 8235—87

亚麻籽油

Linseea oil

1987-10-08 发布

1988-04-01 实施

国家标准局 发布

亚麻籽油

Linseea oil

本标准适用于收购、销售、调拨、储存、加工及出口的商品亚麻籽油。

1 分类

根据亚麻籽油的用途分为两类：

- 1.1 工业用亚麻籽油；
- 1.2 食用亚麻籽油。

2 技术要求

亚麻籽油应具下列特征常数：

- 2.1 比重 (20/4℃) : 0.9260 ~ 0.9365；
- 2.2 折光指数 (20℃) : 1.4785 ~ 1.4840。

3 等级指标

3.1 亚麻籽油的等级指标见下表：

项目	类别 等级	工业用油		食用油
		1	2	
气味、滋味		具有亚麻籽油固有的气味、滋味，无异味		
酸价, mgKOH/g	≤	1.0	3.0	4.0
水分及挥发物, %	≤	0.10	0.10	0.20
杂质, %	≤	0.10	0.15	0.15
透明度		透明	允许微浊	允许微浊
色泽 (罗维朋比色计, 1英寸槽)		黄35 红≤3.0	黄35 红≤5.0	黄35 红≤7.0
碘价 (韦氏法)		≥175		—
皂化价, mgKOH/g		188~195		—
含皂量, %		≤0.03		—
加热试验 (289℃)		—	—	油色允许变深, 但不得变黑, 允许有微量析出物
破裂试验 (289℃)		无析出物	允许有微量析出物	—

3.2 卫生项目, 食用油按GB 2761—81《食品中黄曲霉素B₁ 允许量标准》, GB 5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许残留量标准》执行。