



413452S-2022



内乡县牧鑫生物科技有限公司企业标准

Q/NMX 0002S-2022

核桃油

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

内乡县牧鑫生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由内乡县牧鑫生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张彩梅。

H N
Q B

核桃油

1 范围

本标准规定了核桃油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃为原料，经挑拣、剥壳、压榨、过滤、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、过滤、灌装、包装而成的核桃油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 核桃应符合 LS/T 3121 和 GB 19300 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	澄清、透明油状液体	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分及挥发物, %		≤ 0.1	GB 5009.236
色泽 (罗维朋比色槽 25.4mm)		黄 30, 红 4.0	GB/T 22460
折光指数, n_{20}^{20}		1.467-1.482	GB/T 5527
相对密度, d_{20}^{20}		0.902-0.929	GB/T 5526
碘值 (以 I_2 计), g/100g		140-174	GB/T 5532
脂肪酸组成	棕榈酸 ($C_{16:0}$), %	6.0-10.0	GB 5009.168
	棕榈油酸 ($C_{16:1}$), %	0.1-0.5	
	硬脂酸 ($C_{18:0}$), %	2.0-6.0	
	油酸 ($C_{18:1}$), %	11.5-25.0	
	亚油酸 ($C_{18:2}$), %	50.0-69.0	
	亚麻酸 ($C_{18:3}$), %	6.5-18.0	

不溶性杂质含量, %	≤	0.05	GB/T 15688
酸价(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
皂化值(以 KOH 计), mg/g		183-197	GB/T 5534
不皂化物, g/kg	≤	20	GB/T 5535.2
含皂量, %	≤	0.03	GB/T 5533
过氧化值, g/100g	≤	0.15	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8955的规定。

2.6 其它要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、不溶性杂质、相对密度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以核桃为原料，经挑拣、剥壳、压榨、过滤、脱胶、脱酸、脱色、脱臭、过滤、灌装、包装而成的核桃油。

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/T 22327《核桃油》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。

内乡县牧鑫生物科技有限公司