



411551S-2024



河南羲源食品有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2024

核桃油

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南羲源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南羲源食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：宋文彬、陈士迎。

H N

Q B

核桃油

1 范围

本标准规定了核桃油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃、薄皮山核桃、铁核桃、野生核桃或其籽仁的一种或几种为原料，经过清洗（或不清洗）、破碎（或不破损）、去壳（限非籽仁的原料）、调质、压榨、过滤、精炼（或不精炼）、灌装、包装等工艺加工制成的核桃油。

根据工艺及理化指标不同可分为：核桃原油（不直接食用）、成品核桃油（特级成品核桃油、一级成品核桃油、二级成品核桃油）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃、薄皮山核桃、铁核桃、野生核桃或其籽仁应符合 LS/T 3121、GB/T 20398 和 GB/T 24307 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 质量要求

2.2.1 核桃油的基本组成和主要物理参数见表 1。

表 1 核桃油基本组成和主要物理参数

项 目	范 围	检 验 方 法	
折光指数 (n_{20}^{20})	1.467~1.482	GB/T5527	
相对密度 (d_{20}^{20})	0.902~0.933	GB/T5526	
碘值 (以 I_2 计) / (g/100g)	140~174	GB/T5532	
皂化值 (以KOH计) / (mg/g)	183~197	GB/T5534	
主要脂肪酸组成 / (%)	棕榈酸 C16:0	2.2~10.0	GB5009.168
	硬脂酸 C18:0	0.5~6.0	
	油酸 C18:1	11.5~35.0	
	亚油酸 C18:2	50.0~70.0	
	α -亚麻酸 C18:3	5.5~18.0	

2.2.2 核桃原油的质量指标见表 2。

表 2 核桃原油质量指标

项 目	指 标	检验方法
气味、滋味	具有核桃原油固有的气味和滋味、无异味	GB/T5525
水分及挥发物含量/(%)	≤0.50	GB 5009.236
不溶性杂质含量/(%)	≤0.50	GB/T 15688

2.2.3 成品核桃油感官要求

成品核桃油感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标			检验方法
	特级	一级	二级	
色泽	浅黄色至黄色	浅黄色至黄色	黄色至棕黄色	GB/T 5525
气味、滋味	具有特级核桃油固有的气味和滋味	具有核桃油固有的气味和滋味	具有核桃油固有的气味和滋味	
透明度(20℃)	透明	透明	允许微浊	

2.2.4 成品核桃油理化指标

成品核桃油理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	特级	一级	二级		
水分及挥发物含量/%	≤0.1			GB 5009.236	
不溶性杂质含量/%	≤0.05			GB/T 15688	
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤0.80	≤1.0	≤3.0	GB 5009.229	
过氧化值/(g/100g)	≤0.12	≤0.20	≤0.25	GB 5009.227	
溶剂残留量 ^a /(mg/kg)	不得检出			GB 5009.262	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.1			GB 5009.11	
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.06			GB 5009.12	
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤10			GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤10			GB 5009.22	
维生素E	含量/(mg/kg)	≥300	≥250	≥200	GB 5009.82
	其中γ生育酚占维生素E的含量的百分数/(%)	≥70	≥70	≥70	GB 5009.82
甾醇/(mg/kg)	≥70			GB/T 25223	

注：1、a 检出值<10mg/kg时视为未检出。
2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3 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。

2.4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.5 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以核桃、薄皮山核桃、铁核桃、野生核桃或其籽仁的一种或几种为原料，经过清洗（或不清洗）、破碎（或不破损）、去壳（限非籽仁的原料）、调质、压榨、过滤、精炼（或不精炼）、灌装、包装等工艺加工制成的核桃油。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 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 22327《核桃油》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南羲源食品有限公司

Q B