



中华人民共和国国家标准

GB/T 22327—2019
代替 GB/T 22327—2008

核 桃 油

Walnut oil

2019-06-04 发布

2020-01-01 实施



国家市场监督管理总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 22327—2008《核桃油》。本标准与 GB/T 22327—2008 相比,主要技术变化如下:

- 修改了范围(见第 1 章,2008 年版的第 1 章);
- 修改了部分规范性引用文件(见第 2 章,2008 年版的第 2 章);
- 修改了部分术语和定义(见 3.1,2008 年版的 3.1);
- 增加了术语和定义“核桃原油”和“成品核桃油”(见 3.2、3.3);
- 删除了部分术语和定义(见 2008 年版的 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7、3.8、3.9、3.10、3.11、3.12、3.13、3.14、3.15、3.16);
- 修改了分类(见第 4 章,2008 年版的第 4 章);
- 修改了质量要求(见 5.1、5.2,2008 年版的 5.1、5.2);
- 增加了销售要求(见 9.4)。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:武汉轻工大学、国家粮食局标准质量中心、云南省粮油科学研究院、国家粮食局科学研究院、江南大学、河南工业大学、西藏特色产业股份有限公司、济南华鲁食品有限公司、云南摩尔农庄生物科技开发有限公司、云南滇雪粮油有限公司、丽江永胜边屯食尚养生园有限公司、重庆市九重山实业有限公司、大理漾濞核桃有限责任公司、河北绿蕾农林科技有限公司。

本标准主要起草人:何东平、龙伶俐、李林开、王莉蓉、杨卫民、李彦玲、薛雅琳、刘玉兰、王兴国、杨瑾、张孝忠、刘克胜、张跃进、刘军、季正俊、蔡春茂、倪文郁、左东英、刘冰、刘零怡、乔雪。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 22327—2008。

核 桃 油

1 范围

本标准规定了核桃油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存、运输和销售等。

本标准适用于核桃原油和成品核桃油。核桃原油的质量指标仅适用于原油的贸易。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5524 动植物油脂 扦样
GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5526 植物油脂检验 比重测定法
GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定
GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定
GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

核桃油 walnut oil

以核桃(*Juglans regia* Linne)或铁核桃(*Juglans sigillata* Dode)为原料加工制成的油脂。

3.2

核桃原油 crude walnut oil

采用压榨、浸出等方式从油用核桃中获得的油脂,符合本标准原油质量指标和食品安全国家标准,不能直接食用的核桃油。

3.3

成品核桃油 finished product of walnut oil

由油用核桃或核桃原油加工制成,符合本标准成品油质量指标和食品安全国家标准,可供食用的油品。

4 分类

核桃油分为核桃原油和成品核桃油两类。

5 质量要求

5.1 基本组成和主要物理参数

核桃油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
折光指数(n_{20}°)		1.467~1.482
相对密度(d_{20}^{20})		0.902~0.933
碘值(以 I_2 计)/(g/100 g)		140~174
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)		183~197
主要脂肪酸组成/%		
棕榈酸	C 16:0	2.2~10.0
硬脂酸	C 18:0	0.5~6.0
油酸	C 18:1	11.5~35.0
亚油酸	C 18:2	50.0~70.0
α -亚麻酸	C 18:3	5.5~18.0

5.2 质量指标

5.2.1 核桃原油质量指标见表 2。

表 2 核桃原油质量指标

项 目		质量指标
气味、滋味		具有核桃原油固有的气味和滋味,无异味
水分及挥发物含量/%	≤	0.50
不溶性杂质含量/%	≤	0.50

5.2.2 成品核桃油质量指标见表 3。

表 3 成品核桃油质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽	浅黄色至黄色	黄色至棕黄色
气味、滋味	具有核桃油固有气味和滋味,无异味	
透明度(20℃)	透明	允许微浊
水分及挥发物含量/%	≤	0.10
不溶性杂质含量/%	≤	0.05
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤	1.0
		3.0

5.3 食品安全要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

注：如 GB 2716 等食品安全国家标准。

5.4 其他

核桃油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。

6 检验方法

- 6.1 折光指数检验：按 GB/T 5527 执行。
- 6.2 相对密度检验：按 GB/T 5526 执行。
- 6.3 碘值检验：按 GB/T 5532 执行。
- 6.4 皂化值检验：按 GB/T 5534 执行。
- 6.5 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 6.6 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。
- 6.7 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。
- 6.8 水分及挥发物含量检验：按 GB 5009.236 执行。
- 6.9 不溶性杂质含量检验：按 GB/T 15688 执行。
- 6.10 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。

7 检验规则

7.1 检验一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样

按照 GB/T 5524 的要求执行。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 应逐批检验,并出具检验报告。

GB/T 22327—2019

7.3.2 按 5.2 规定的项目检验。

7.4 型式检验

7.4.1 当原料、设备、工艺有较大变化,或监督管理部门提出要求时,均应进行型式检验。

7.4.2 按第 5 章的规定检验。当检测结果与表 1 的规定不符合时,可用生产该批产品的油用核桃原料进行检验,并佐证。

7.5 判定规则

有一项不符合表 2、表 3 规定值时,即判定为不符合该等级的产品。

8 标签和标识

8.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。

8.2 产品名称标识为“核桃油”。

8.3 应标注生产原料的品种类型(核桃或铁核桃)。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家有关的规定和要求。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 储存

应储存在阴凉、干燥及避光处,不得与有害有毒物质一同存放。

9.3 运输

9.3.1 运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不得与有毒、有害物质同车运输。

9.3.2 散装运输应符合 GB/T 30354 的要求。

9.4 销售

核桃油在零售终端不得脱离原包装散装销售。



GB/T 22327-2019

版权专有 侵权必究

*

书号:155066 · 1-62213

定价: 14.00 元