



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3114—2017

长柄扁桃籽、仁

Amygdalus pedunculata pall seed, kernel

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

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：国家粮食局科学研究院、中国林业科学研究院林业研究所、榆林亿利沙漠生态科技有限公司、榆林沙漠王生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭咪咪、薛雅琳、朱琳、王伟、张雪、蒙旭辉、张至、方秀利。

长柄扁桃籽、仁

1 范围

本标准规定了长柄扁桃籽、仁的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于商品长柄扁桃籽、仁。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 14488.1 植物油料 含油量测定
- GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长柄扁桃籽 *amygdalus pedunculata pall seed*

蔷薇科桃属扁桃亚属有柄组落叶灌木的果实经去除果肉后的果核,包括内果皮(果核硬壳)和种子。

3.2

长柄扁桃仁 *amygdalus pedunculata pall kernel*

长柄扁桃籽脱去内果皮后的种子,含种皮和种仁。

3.3

纯仁率 *pure kernel ratio*

净长柄扁桃籽脱壳后长柄扁桃仁(其中不完善粒折半计算)占试样的质量分数(%)。

3.4

含油量 *oil content*

净长柄扁桃仁中粗脂肪占试样(干基)的质量分数(%)。

3.5

不完善粒 *unsound kernel*

受到损伤但尚有使用价值的长柄扁桃仁,包括变质粒、破损粒。

3.5.1

变质粒 metamorphose kernel

种皮表面有生霉、病斑、腐烂、热伤或冻伤的长柄扁桃仁。

3.5.2

破损粒 broken kernel

破损达到其体积五分之一(含)以上的长柄扁桃仁。

3.6

杂质 foreign material

3.6.1

长柄扁桃籽中杂质 foreign material in amygdalus pedunculata pall seed

长柄扁桃籽以外的其他物质和无使用价值的长柄扁桃籽,包括无机杂质、有机杂质和通过规定筛层的筛下物等。

- a) 筛下物杂质:长柄扁桃籽中可通过直径 3.0 mm 圆孔筛的细小物质;
- b) 无机杂质:长柄扁桃籽中的砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等无机类物质;
- c) 有机杂质:无使用价值的长柄扁桃籽、外果皮、杂草、枝叶以及其他有机杂质等。

3.6.2

长柄扁桃仁中杂质 foreign material in amygdalus pedunculata pall kernel

长柄扁桃仁以外的其他物质和无使用价值的长柄扁桃仁,包括无机杂质、有机杂质和通过规定筛层的筛下物等。

- a) 筛下物杂质:长柄扁桃仁中可通过直径 2.0 mm 圆孔筛的细小物质;
- b) 无机杂质:长柄扁桃仁中的砂石、泥土等无机类物质;
- c) 有机杂质:无使用价值的长柄扁桃仁、内果皮、种皮、异种仁以及其他有机杂质等。

3.7

色泽、气味 colour and odour

一批长柄扁桃籽、仁固有的综合颜色、光泽和气味。

3.8

水分含量 moisture content

水分占试样的质量分数(%)。

4 质量要求

4.1 质量指标

4.1.1 长柄扁桃籽质量指标见表 1。

表 1 长柄扁桃籽质量指标

等级	纯仁率 %	水分含量 %	杂质含量 %	色泽、气味
1	≥30.0	≤10.0	≤1.5	正常
2	≥20.0			
等外	<20.0			

4.1.2 长柄扁桃仁质量指标见表 2。

表 2 长柄扁桃仁质量指标

等级	含油量 (以干基计) %	水分含量 %	不完善粒含量 %	杂质含量 %		色泽、气味
				仁中含壳率	其他	
1	≥ 47.0	≤ 8.0	≤ 5.0	≤ 10.0	≤ 1.0	正常
2	≥ 37.0					
等外	< 37.0					

4.2 食品安全要求

4.2.1 食品安全要求按 GB 19641 及国家有关标准和规定执行。

4.2.2 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

5 检验方法

5.1 扦样、分样:按照 GB/T 5491 执行。

5.2 纯仁率检验:按照 GB/T 5499 执行。

5.3 水分含量检验:按照 GB 5009.3 执行。

5.4 杂质、不完善粒含量检验:按照 GB/T 5494 执行。

5.5 色泽、气味检验:按照 GB/T 5492 执行。

5.6 含油量检验:按照 GB/T 14488.1 执行。

5.7 仁中含壳率:见附录 A。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则按照 GB/T 5490 执行。

6.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的长柄扁桃籽或长柄扁桃仁。

6.3 判定规则如下:

- a) 长柄扁桃籽按纯仁率定等。纯仁率应符合表 1 中相应的等级的要求,其他指标按国家有关规定执行。当纯仁率低于 2 等,其他指标均符合表 1 规定时,判定为等外长柄扁桃籽。
- b) 长柄扁桃仁按含油量定等。含油量应符合表 2 中相应的等级的要求,其他指标按国家有关规定执行。当含油量低于 2 等,其他指标均符合表 2 规定时,判定为等外长柄扁桃仁。

7 标签标识

长柄扁桃籽或长柄扁桃仁应在包装物上或随行文件中标注产品名称、类别、等级、产地、收获年度。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

应清洁、牢固、无破损,封口严密、结实,不应撒漏,不应给产品带来污染和异常气味。长柄扁桃籽使

用麻袋包装时,应符合 GB/T 24904 的规定,用塑料包装编织袋包装时,应符合 GB/T 8946 的规定,或按用户要求包装。

8.2 储存

应储存在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内,不应与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具,运输过程中应注意防止雨淋和污染。

附 录 A
(规范性附录)
仁中含壳率检验方法

A.1 仪器和用具

A.1.1 天平:感量 0.01 g。

A.1.2 分析盘、小皿、镊子等。

A.2 操作方法

在长柄扁桃仁样品中,按照分样方法分取长柄扁桃仁约 500 g,称量其总质量,然后从中挑选出长柄扁桃籽内果皮、内果皮破碎但内部仍包裹有长柄扁桃仁的不完整长柄扁桃籽和内果皮未破碎的完整长柄扁桃籽,称量其质量。

A.3 结果计算

$$X = \frac{m_1 + m_2 + m_3}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——仁中含壳率,%;

m_1 ——样品中长柄扁桃籽内果皮质量,单位为克(g);

m_2 ——样品中内果皮不完整的长柄扁桃籽质量,单位为克(g);

m_3 ——样品中内果皮完整的长柄扁桃籽质量,单位为克(g);

m ——样品总质量,单位为克(g)。

双试验结果的绝对差值不应超过 2%,求其平均值,即为检验结果。检验结果取小数点后 1 位。