



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3255—2017

---

## 长柄扁桃油

*Amygdalus pedunculata pall oil*

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、榆林沙漠王生物科技有限公司、榆林亿利沙漠生态科技有限公司。

本标准主要起草人：薛雅琳、李秀娟、王伟、张雪、朱琳、郭咪咪、张至、蒙旭辉。

# 长柄扁桃油

## 1 范围

本标准规定了长柄扁桃油的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输和销售等要求。

本标准适用于商品长柄扁桃原油和成品长柄扁桃油。

## 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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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

**长柄扁桃原油** **crude amygdalus pedunculata pall oil**

长柄扁桃仁采用压榨、浸出等方法制取尚未经后续精炼工艺处理,不能直接供人类食用的油脂。

注:又称长柄扁桃毛油。

## 3.2

**成品长柄扁桃油** **finished product of amygdalus pedunculata pall oil**

长柄扁桃原油经精炼工艺(不得改变其甘油酯结构)处理,可直接供人类食用的油脂。

## 4 分类

长柄扁桃油分为长柄扁桃原油和成品长柄扁桃油两类。

## 5 质量要求

## 5.1 基本组成和主要物理参数

长柄扁桃油的基本组成和主要物理参数见表 1。

表 1 长柄扁桃油基本组成和主要物理参数

项 目		指 标
折光指数 $n_{40}^{20}$		1.462~1.475
相对密度 $d_{20}^{20}$		0.905~0.948
碘值(以 I 计)/(g/100 g)		103~119
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)		181~193
主要脂肪酸组成/%	棕榈酸 (C <sub>16:0</sub> )	1.2~3.1
	硬脂酸 (C <sub>18:0</sub> )	0.3~1.1
	油酸 (C <sub>18:1</sub> )	55.6~75.9
	亚油酸 (C <sub>18:2</sub> )	20.1~41.7

## 5.2 质量指标

## 5.2.1 长柄扁桃原油质量指标

长柄扁桃原油质量指标见表 2。

表 2 长柄扁桃原油质量指标

项 目	质 量 指 标
气味、滋味	具有长柄扁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 成品长柄扁桃油质量指标

成品长柄扁桃油质量指标见表 3。

表 3 成品长柄扁桃油质量指标

项 目	质 量 指 标	
	一 级	二 级
气味、滋味	具有长柄扁桃油固有的气味和滋味,无异味	
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至棕黄色
透明度(20℃)	澄清、透明	允许微浊
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.20
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	3.0
不溶性杂质含量/%	≤	0.05

### 5.3 食品安全要求

5.3.1 应符合 GB 2716 和国家有关规定。

5.3.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定;食品营养强化剂使用应符合 GB 14880 的规定;不得添加非食用物质。

5.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.3.4 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.5 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

### 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 水分及挥发物含量检验:按 GB 5009.236 执行。

6.8 不溶性杂质含量检验:按 GB/T 15688 执行。

6.9 色泽检验:按 GB/T 5009.37 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 GB/T 5490 执行。

### 7.2 扦样

长柄扁桃油扦样方法按 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。

7.3.2 按表 2 和表 3 的规定检验。

### 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长柄扁桃原料进行检验,并佐证。

### 7.5 判定规则

有一项不符合表 2 或表 3 规定值时,判定为不符合该等级的产品。

## 8 标签

8.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 和国家有关规定的要求。

8.2 产品名称凡标识为“长柄扁桃油”的应符合本标准。

## 9 包装、储存、运输和销售

### 9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17374 及国家的有关规定和要求。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 储存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方,不得与有害、有毒物品一同存放,尤其要避开有异常气味的物品。

如果产品有效期限依赖于某些特殊条件,应在标签上注明。

### 9.3 运输

运输中应注意安全,防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输符合 GB/T 30354 的要求。

#### 9.4 销售

预包装的成品长柄扁桃油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

---