



411011S-2018



河南天人健生物科技有限公司企业标准

Q/HTS0004S-2018

超临界 CO₂ 萃取食用核桃油

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

河南天人健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南天人健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙保华、慕仰功。

H N

Q B

超临界 CO₂ 萃取食用核桃油

1 范围

本标准规定了超临界 CO₂ 萃取食用核桃油的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以核桃仁为原料，经拣选、粉碎、超临界 CO₂ 萃取、分子蒸馏（脱酸、脱臭、脱水）、灌装而成的超临界 CO₂ 萃取食用核桃油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB19300 的规定。

2.1.2 CO₂ 应符合 GB1886.228 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	指 标	检验方法
性 状	澄清、透明油状液体	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色或黄色	
气 味、滋 味	具有核桃油固有的气滋味，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	
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/T17376、GB/T17377
	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	
皂化值 (以 KOH 计), mg/g		183-197	GB/T 5534
不皂化物, g/kg	≤	20	GB/T 5535.2
水分及挥发物, %	≤	0.10	GB/T 5528
不溶性杂质, %	≤	0.05	GB/T 15688
酸值 (以 KOH 计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.15	GB 5009.227
含皂量, %	≤	0.03	GB/T 5533
溶剂残留, mg/kg		不得检出	GB 5009.262
铁 (以 Fe 计), mg/kg	≤	1.5	GB 5009.90
铜 (以 Cu 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.13
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
*苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	8.0	GB 5009.27
注: 苯并 (a) 芘指标严于食品安全国家标准 GB2762。 溶剂残留≤10mg/kg 视为未检出。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8955 的规定。

2.6 其他卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、折光指数、不溶性杂质、相对密度、脂肪酸组成。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为原料，经拣选、粉碎、超临界 CO₂ 萃取、分子蒸馏（脱酸、脱臭、脱水）、灌装而成的超临界 CO₂ 萃取食用核桃油。

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》的规定，参照 GB/T 8235《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提供依据。

苯并（α）芘指标严于食品安全国家标准 GB2762.

H N

河南天人健生物科技有限公司

Q B