DB2105

本溪市地方标准

DB2105/T 004—2022

地理标志产品 桓仁山核桃油

2022-11-18 发布

2022-12-18 实施

本溪市市场监督管理局 发布

前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由本溪市林业和草原局提出并归口。

本文件起草单位：桓仁满族自治县检验检测服务中心、辽宁晟宇检验检测有限公司、桓仁满族自治县重点产业发展服务中心、辽宁长白仙子生物科技有限公司。

本文件主要起草人：樊琳琳、裴立楠、田凯文、金洪艳、张国营、王旭、原庆贺、刘畅、孙巍、吕厚明、楚丽丽、张明月、杜宜男、田洋、孙诗涵、王崴、李昱、刘艳华、张欣、王晶、匡阳甫、刘慧君、冯喆、陈晨。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门联系方式：本溪市林业和草原局（本溪市平山区人民路31号），联系电话：024-43560102。

起草部门联系方式：桓仁满族自治县检验检测服务中心（桓仁满族自治县五女山路46号），联系电话：024-48823443。

地理标志产品 桓仁山核桃油

1 范围

本文件规定了地理标志产品 桓仁山核桃油的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则和标志、标签及包装、贮存、运输和销售。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2011年第100号公告批准保护的桓仁山核桃油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5009.37 食用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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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/T 22327 核桃油
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家知识产权局第354号公告《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》

3 术语和定义

GB/T 22327 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桓仁山核桃油

在本文件第4章规定的范围内，以地理标志保护区内的山核桃为原料，经适当加工工艺生产而成的山核桃油。

4 地理标志产品保护范围

辽宁省桓仁满族自治县现辖行政区域。见附录A。

5 要求

5.1 自然条件

海拔高度500 m~800 m，土壤类型为棕壤、暗棕壤，土壤pH值5.6~7.0，土壤有机质含量 $\geq 2.5\%$ 。

5.2 原料要求

应采用本文件第4章规定的地理范围内，自然成熟落地山核桃。原料含水量 $\leq 12\%$ 。

5.3 加工要求

5.3.1 原料贮藏常温不超过6个月。避光、通风、干燥的情况不超过12个月。山核桃仁常温贮藏相对湿度30%~40%，不超过7天。

5.3.2 低温压榨，压榨温度 $\leq 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

5.4 质量要求

5.4.1 基本组成和主要物理参数

应符合表1的规定。

表1 基本组成和主要物理参数

项目		指标
折光指数 (n^{20})		1.467~1.482
相对密度 (d^{20})		0.902~0.936
碘值 (以 I_2 计) / (g/100g)		140~174
皂化值 (以 KOH 计) / (mg/g)		183~197
主要脂肪酸组成/%	棕榈酸 C16:0	2.2~8.0
	硬脂酸 C18:0	0.5~5.0
	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

5.4.2 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项目	指标			
	优等品	一等品	二等品	
色泽	浅黄色至棕黄色			
气味、滋味	具有核桃油固有的气味和滋味，且无异味			
透明度（20℃）	透明			
水分及挥发物/（%）	≤	0.10		
不溶性杂质/（%）	≤	0.05		
过氧化值/（g/100g）	≤	0.25		
酸价（KOH）/（mg/g）	≤	0.80	1.00	2.00

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 食品安全要求

应符合 GB 2716 的规定。

5.7 其他

桓仁山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 基本组成和主要物理参数

- 6.1.1 折光指数：按 GB/T 5527 规定的方法执行。
- 6.1.2 相对密度：按 GB/T 5526 规定的方法执行。
- 6.1.3 碘值：按 GB/T 5532 规定的方法执行。
- 6.1.4 皂化值：按 GB/T 5534 规定的方法执行。
- 6.1.5 主要脂肪酸组成：按 GB 5009.168 规定的方法执行。

6.2 质量指标

- 6.2.1 色泽：按 GB/T 5009.37 规定的方法执行。
- 6.2.2 气味、滋味：按 GB/T 5525 规定的方法执行。
- 6.2.3 透明度：按 GB/T 5525 规定的方法执行。
- 6.2.4 水分及挥发物：按 GB 5009.236 规定的方法执行。

- 6.2.5 不溶性杂质：按 GB/T 15688 规定的方法执行。
- 6.2.6 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法执行。
- 6.2.7 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法执行。
- 6.3 净含量：按 JJF1070 规定的方法执行。

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 GB/T 5524 执行。

7.3 出厂检验

产品出厂前，应由企业检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。检验项目为质量指标中的气味、滋味、透明度、过氧化值、酸价及净含量。

7.4 型式检验

正常生产时，每年进行一次，型式检验项目为本文件第5章规定的项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- d) 国家有关质量管理部门提出检验要求；
- e) 停产6个月以上恢复生产时。

7.5 判定规则

指标等级判定不符合时，可进行复检，复检符合则判合格，仍不符合则逐级降至符合的等级，不符合最低等级指标要求的，判为非等级产品，非等级产品不得使用地理标志产品专用标志。

8 标志、标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》。产品名称应按本文件规定的名称和等级标注。包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、贮存、运输和销售

9.1 包装

应符合 GB/T 17374 及国家有关规定和要求。

9.2 贮存

应贮存在阴凉、干燥及避光处，不得与有毒有害物质一同存放。自生产之日起，保质期为18个月。

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

桓仁山核桃油在零售终端不得脱离原包装散装销售。