

ICS 67.200
CCS X 14

DB2113

朝 阳 市 地 方 标 准

DB 2113/T00**—2023

地理标志产品 朝阳杏仁油

Product of geographical indication—Chaoyang almond oil

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2023年9月29日)

2023-**-**发布

2023-**-**实施

朝阳市市场监督管理局 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 分类	2
6 等级划分	2
7 技术质量要求	2
8 检验方法.....	3
9 检验规则.....	4
10 标志、标签、包装、贮存和运输.....	5
参 考 文 献.....	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》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。

本文件由朝阳市龙城区市场监督管理局提出。

本文件由朝阳市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：朝阳市龙城区市场监督管理局、辽宁省地质矿产研究院有限责任公司、XXXXXXXXXXXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、……。

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：朝阳市市场监督管理局（朝阳市双塔区新华路二段2号：0421-2800186）。

标准起草单位：辽宁省地质矿产研究院有限责任公司（沈阳市皇姑区北陵大街31号，024-86846831）。

地理标志产品 朝阳杏仁油

1 范围

本文件规定了地理标志产品朝阳杏仁油的范围、规范性引用文件、术语和定义、分类、等级划分、技术质量要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、运输和储存。

本文件适用于国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品朝阳杏仁油。

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 41386-2022 杏仁油
- GB 2716-2018 食品安全国家标准植物油
- 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 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/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5524 动植物油脂 扦样
- GB 7718 食品标识管理规定
- GB/T 17374 食用植物油销售包装
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 30354 食用植物油散装运输规范

3 术语和定义

标准的术语和定义参照了GB/T 41386—2022《杏仁油》，确定了本标准所涉及到的术语和定义。GB/T 41386—2022《杏仁油》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

朝阳杏仁油 Chaoyang almond oil

以朝阳龙城区所产杏的种仁（包括甜杏仁和苦杏仁）为原料，采用压榨、浸出等工艺制取的可供实用的油品。

注：采用苦仁为原料时，一般需要水洗等脱苦工艺处理。

4 地理标志产品保护范围

辽宁省朝阳市龙城区现辖行政区域

5 分类

根据杏仁的滋味特点分为甜杏仁油和苦杏仁油。

6 等级划分

共设7个项目，包括：气味、滋味，透明度，色泽，水分及挥发物含量，不溶性杂质含量，酸价，过氧化值。符合食用油安全要求，也符合我国杏仁油加工品质现状和杏仁油产品的特点，与其他植物油要求基本相同，按以上要求共分两个级别。

表 1 杏仁成品油等级划分依据

项目	一级	二级
气味、滋味	具有杏仁油气味和滋味，无异味	
透明度(20 ℃)	透明	允许微浊
色泽	浅黄至黄色	浅黄至橙黄
水分及挥发物含量/ %	≤0. 10	
不溶性杂质含量/ %	≤0. 05	
酸价(KOH) / (mg / g)	≤1. 0	≤3. 0
过氧化值/ (g/ 100 g)	≤0. 15	≤0. 24

7 质量要求

7.1 原料来源

产地范围内的野生山杏杏仁。

7.2 产品质量要求

表2 朝阳杏仁油质量要求

项目	指标
折光指数 (20℃)	1.460~1.480
相对密度 (25℃)	0.910~0.930
碘值 (I)/(g/100g)	93~116
皂化值 (KOH)/(mg/g)	188~197
不皂化物 (g/kg)	0.2~0.4
酸值 (KOH)/(mg/g) ≤	3.0
过氧化值 (g/100g) ≤	0.25
水份及挥发物% ≤	0.10
不溶性杂质% ≤	0.04
氰化物 / (mg/kg) ≤	5
加热试验 (280℃)	允许有微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于 4.0

7.3 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GB2716等食品安全国家标准

7.4 其他

杏仁油中不得掺有其他食用油或非食用油；不得掺杂其他产地杏仁油；不得添加任何香精和香料。

8 检验方法

8.1 折光指数检验

按 GB/T 5527 执行。

8.2 相对密度检验

按 GB/T 5526 执行。

8.3 碘值检验

按 GB/T 5532 执行。

8.4 皂化值检验

按 GB/T 5534 执行。

8.5 脂肪酸组成检验

按 GB 5009.168 执行。

8.6 气味、滋味、透明度检验

按 GB/T 5525 执行。

8.7 色泽检验

按 GB/T5009.37 执行。

8.8 水分及挥发物检验

按 GB 5009.236 执行

8.9 不溶性杂质检验

按 GB/T 15688 执行。

8.10 酸价检验

按 GB 5009.229 执行。

8.11 过氧化值检验

按 GB 5009.227 执行。

9 检验规则

9.1 检验一般规则

按照GB/T 5490执行。

9.2 取样

按GB/T 5524 执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品交收前应进行交收检验。

9.3.2 按第7章表2 质量要求全部项目都需要检验。

9.4 型式检验

检验项目为第7章表2全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- (a) 新产品或者产品转厂生产的油品；
- (b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，考核对产品性能影响时；
- (c) 正常生产过程中，定期或积累一定产量后，周期性地进行一次检验，考核产品质量稳定性时；
- (d) 产品长期停产后，恢复生产时；
- (e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- (f) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

9.5 判定规则

检验结果有一项不满足第七章表2要求，即判定为不合格产品。

10 标志、标签、包装、贮存、运输、销售

10.1 标志

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）》^[1]。产品名称应按本文件规定的名称标注。

10.2 标签

应符合GB 7718和《农产品包装和标识管理办法》的规定^[2]。

10.3 包装

应符合GB/T 17374的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.4 贮存

食用油的贮存要做到储存食用油应选用干燥、通风、不易受阳光直射的仓库，仓库保持干燥、清洁、无异味，严禁使用杂物堆放、吸烟、使用明火等。

储存的食用油应按品种、规格等分类，放置有序、明显标识，不得混放。储存的食用油应保持干燥、洁净、无异味的环境，避免暴露在阳光、水分氧气等有害因子的影响下，以保持油品原有品质和营养价值。

在储存食用油时，应严格遵守存放期限，对于过期或者已经失去原来原有品质的食用油，应及时清理，防止对油品的品质造成污染或影响。

10.5 运输

产品运输过程应注意安全。运输时应避免日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应满足GB/T 30354-2013的要求。

10.6 销售

朝阳杏仁油在零售终端不得脱离原包装散装销售。

参 考 文 献

- [1] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》
 - [2] 《农产品包装和标识管理办法》
-