

ICS 67.080  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 16326—1996

---

## 坚果食品卫生标准

Hygienic standard of nut

1996-06-19发布

1996-09-01实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前　　言

坚果主要指核桃(胡桃)。脂肪油含量高达50%~70%，主要成分是亚油酸甘油酯；又含15.4%蛋白质，10%碳水化合物和一定量的钙、磷、铁、核黄素等。是营养丰富，深受人们喜爱的食品。

酸价、过氧化值主要反映酸败指标，其检验方法采用GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法。

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由四川省食品卫生监督检验所、甘肃省食品卫生监督检验所、河北省食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人鲜仕举、杨仲亚、王福珍、王平、赵晋。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

# 中华人民共和国国家标准

## 坚果食品卫生标准

GB 16326—1996

Hygienic standard of nut

### 1 范围

本标准规定了坚果的卫生要求和检验方法。

本标准适用于核桃(胡桃)和去外壳而未加工的核桃仁。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法

### 3 卫生要求

#### 3.1 感官指标

具有正常核桃和核桃仁固有的色泽、气味、滋味,不得有酸败等异味。无异物、无霉变、无虫蛀。

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1

项 目	指 标
酸价	≤ 4
过氧化值,meq/kg	≤ 6

### 4 检验方法

酸价、过氧化值按 GB 5009.37 规定执行。