



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30761—2014

---

## 扁 桃 仁

Almond kernel

2014-06-09 发布

2014-10-27 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：山东省泰安市泰山林业科学研究院、西北农林科技大学、山东省果树研究所、新疆农业大学、山西省果树研究所、河南农业大学、甘肃省天水市果树研究所。

本标准主要起草人：张文越、郭春会、王慎喜、李疆、田建保、吴国良、李林光、孙浩元、程恩明。

# 扁 桃 仁

## 1 范围

本标准规定了扁桃仁的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、分级、包装、标识、贮藏与运输。  
本标准适用于扁桃仁的生产和销售。

## 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 5009.3—2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**扁桃仁 almond kernel**

采用扁桃(*Amygdalus communis* L.)品种或实生种坚果经脱壳干燥后的核仁。

### 3.2

**整仁率 percentage of intact kernels**

完整扁桃仁粒数占抽检总扁桃仁粒数的百分比,以“%”计。

### 3.3

**异种率 percentage of dissimilarity**

形状和外观不相同的其他品种或实生种扁桃仁所占的百分比,以“%”计。

### 3.4

**杂质含量 percentage of foreign materials**

果壳、外果皮或其他非扁桃仁的外来异物所占的百分比,以“%”计。

### 3.5

**缺陷率 percentage of defects**

本质上损害核仁外观、食用或装运的任何质量缺陷,包括发霉、腐烂、胶粒、变质、出油、虫蚀、干枯、褐斑、褪色,以“%”计。

### 3.6

**胶粒 colloidal kernel**

扁桃仁在发育过程中溢出淡黄色半透明的胶液,干燥后变成琥珀状硬质胶块,表面光滑发亮。

### 3.7

**出油 going out oil**

因发育或贮藏不良(主要是高温、高湿)导致扁桃仁内的脂肪外渗,使种皮表面呈油渍状。