

团 体 标 准

T/CNFIA 005.1—2019

坚果籽类食品质量等级 第 1 部分：生干核桃

Quality grade of nuts and seeds—
Part 1: Dried raw walnut

2019-06-01 发布

2019-09-01 实施



中国食品工业协会 发布

团 体 标 准
坚果籽类食品质量等级
第 1 部分：生干核桃
T/CNFIA 005.1—2019

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 18 千字
2019 年 7 月第一版 2019 年 7 月第一次印刷

*

书号：155066·5-1030 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

前 言

T/CNFIA 005《坚果籽类食品质量等级》分为以下部分：

- 第 1 部分：生干核桃；
- 第 2 部分：生干扁桃核和仁(巴旦木)；
- 第 3 部分：生干碧根果；
- 第 4 部分：生干澳洲坚果(夏威夷果)和仁；
- 第 5 部分：生干开心果；
- 第 6 部分：生干腰果仁；
- 第 7 部分：生干榛子；
- 第 8 部分：生干杏核和杏仁；
- 第 9 部分：生干松籽；
- 第 10 部分：生干瓜子；

.....

本部分为 T/CNFIA 005 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会提出并归口。

本部分负责起草单位：中国食品工业协会坚果炒货专业委员会、佛山市六社食品有限公司。

本部分参加起草单位：杭州姚生记食品有限公司。

本部分主要起草人：翁洋洋、关植初、邓晓愉、邓杨勇、马晓征。

坚果籽类食品质量等级

第 1 部分：生干核桃

1 范围

T/CNFIA 005 的本部分规定了生干核桃的质量等级要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和召回。

本部分适用于生干核桃的加工、销售和检验。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10670 坚果与籽类食品 术语

3 术语和定义

SB/T 10670 和 GB 19300 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

坚果横径 **crossdiameter of nut**
核桃坚果中部缝合线之间的距离。

3.2

平均果重 **single nut weight**
每 10 颗核桃坚果的平均质量,以克(g)计。

3.3

出仁率 **kernel percentage**
核桃仁质量占核桃坚果质量的百分比率。

3.4

果壳瑕疵 **external or shell defects**
果壳上的缺陷,包括裂口、霉点、果壳附着物和虫害。

3.5

果仁瑕疵 **internal or kernel defects**
表面有明显发霉、虫蛀及有害物质污染的果仁。

3.6

严重缺陷 percentage of serious defects

含有以下情形的颗粒:

- a) 变色(或污点):指变色部分的总和占一个核桃壳表面的 1/3 或更多,并且它的颜色有棕色、红棕色、灰色或其他与果壳剩余部分颜色明显不同的颜色或与同一批核桃大多数果壳的颜色不同的颜色,或少于 1/3 的面积更深颜色,可判定为变色。
- b) 有孔果壳:指果壳上未成熟的的地方,比如擦痕、抓痕或刮痕并且通常包括穿过壳壁的小孔。总面积大于一个直径为 9.5 mm 的圆面积。
- c) 果壳附着物:指原生果苞残存物覆盖了 1/8 或以上的果壳。
- d) 萎缩果:指萎缩面积大于 1/8 的核仁,包括核仁两面,严重干皱枯萎,或轻度干皱枯萎。
- e) 酸败、腐烂。
- f) 未加工过的核仁:指水分严重超标(大于 8%)的核仁。

3.7

油果 oil-oozing

种仁内油脂氧化酸败,挥发出异味,核桃坚果表面出现油化的颗粒。

3.8

不成熟果 shrivel or immature kernels

果仁大小少于果壳容积 1/2 而大于 1/4 的颗粒。

3.9

空壳果 no-kernel nut

果仁大小少于果壳容积 1/4 的颗粒。

3.10

破损果 damaged nut

外壳破裂的颗粒。

3.11

黑斑果 dirty nut

外壳上残留果苞或单宁氧化或病虫害造成的黑斑的颗粒。

3.12

水分含量 percentage of water content

核桃坚果中水分占坚果总质量的比率。

4 质量等级要求

4.1 感官要求

核桃充分成熟,壳面洁净,缝合线紧密,无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等。无杂质,未经有害化学物质漂白处理。

4.2 等级指标要求

4.2.1 质量等级规格要求

应符合表 1 要求。

表 1 生干核桃产品质量等级规格要求

项 目		特级	一级	二级	三级
感 官 要 求	果形	大小均匀,形状一致	基本一致	基本一致	—
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白或黄褐色
	果仁	饱满,色黄白,涩味淡	饱满,色黄白,涩味淡	饱满,色黄白,涩味淡	饱满,色黄白或浅琥珀色,稍涩
物 理 指 标	平均横径/mm	≥ 30.0	30.0	28.0	26.0
	平均果重/g	≥ 14.0	12.0	10.0	8.0
	出仁率/%	≥ 53.0	48.0	43.0	38.0
	不成熟果、空壳果率/%	≤ 1.0	2.0	2.0	3.0
	破损果率/%	≤ 0.1	0.1	0.2	0.3
	油果、黑斑果率/%	≤ 0	0.1	0.2	0.3
	水分含量/%	≤ 6.0	6.0	6.0	6.0

4.2.2 质量等级瑕疵要求

应符合表 2 要求。

表 2 质量等级瑕疵要求

等级	果壳瑕疵	果仁瑕疵	果仁颜色
一级	按颗粒计算,不超过 8%有裂口。按颗粒计算,不超过 5%有其他果壳瑕疵,包括不超过 3%的严重缺陷	按颗粒计算,总数不超过 8%,包括不超过 5%的由发霉、虫害或其他任何原因引起的严重缺陷,其中不超过 2%的霉变;不超过 5%的由虫害引起的缺陷,但瑕疵要求不允许核桃有活虫	浅琥珀色≥70%,或浅白色≥40%
二级	按颗粒计算,不超过 8%有裂口。按颗粒计算,不超过 7%有其他果壳瑕疵,包括不能超过 5%的由粘着荚皮带来的严重缺陷	按颗粒计算,总数不超过 10%,包括不超过 6%的由发霉、虫害或其他任何原因引起的严重缺陷,其中不超过 2%的霉变;超过 5%的由虫害引起的缺陷,但瑕疵要求不允许核桃有活虫	浅琥珀色≥60%,或浅白色≥40%
三级	与二级的等级瑕疵要求相同	与二级的等级瑕疵要求相同	—

4.3 外观尺寸分级要求

应符合表 3 要求。

表 3 核桃大小规格要求

果型	横径/mm
超大型	≥38.1(允许 31.8~38.1 的核桃占比≤12%,包括 31.8)
特大型	≥31.8(允许 30.6~31.8 的核桃占比≤12%,包括 30.6)

表 3 (续)

果型	横径/mm
大型	≥30.6(允许 29.0~30.6 的核桃占比≤12%,包括 29.0)
中型	29.0~30.6(允许≥23.8 的核桃占比≤12%)
小型	23.8~29.0(包括 23.8)

4.4 安全指标

应符合 GB 19300 的规定,真菌霉素指标要求按照 GB 2761 中的熟制坚果与籽类要求执行,具体要求参见附录 A。

4.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官

取 200g 左右样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观察,嗅其气味,检查色泽、颗粒形态和杂质,带壳产品应去除外壳后用目测检查仁的色泽;嗅其气味,尝其滋味与口感,做出评价。漂白果的检验方法同上,并在此基础上目测外壳色泽是否整齐,果仁是否有污染。

5.2 等级指标

5.2.1 平均横径

用四分法取样 1 000 g±10 g,数其颗粒数计为 n ,测其总横径为 n_1 ,按式(1)计算:

$$f_1 = \frac{n_1}{n} \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- f_1 ——产品的平均横径,单位为毫米(mm);
- n_1 ——取样粒数横径总和,单位为毫米(mm);
- n ——取样粒数,单位为个。

5.2.2 平均果重

用四分法取样 1 000 g±10 g,数其颗粒数计为 n ,称其总质量为 m_1 ,按式(2)计算:

$$f_2 = \frac{m_1}{n} \dots\dots\dots(2)$$

式中:

- f_2 ——产品的平均果重,单位为克(g);
- m_1 ——取样样品总质量,单位为克(g);
- n ——取样粒数,单位为个。

5.2.3 出仁率

取 50 颗样品,称其质量,计为 m ,逐个砸开取仁,称其质量 m_2 ,按式(3)计算出仁率:

$$f_3 = \frac{m_2}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:

f_3 ——产品的出仁率指标,单位为克每百克(g/100 g);

m_2 ——果仁质量,单位为克(g);

m ——样品质量,单位为克(g)。

5.3 水分含量

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、等级指标要求、外观尺寸分级要求。

6.2 型式检验

型式检验项目为安全指标要求,正常情况下每年检验 1 次。

6.3 批和抽样

同一产地、同一品种、同一产季、相同质量等级的为一个批,从每批产品不同部位随机抽取不少于 2 kg,分别做检验和留样。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本部分规定时,判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本部分规定时,判该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本部分规定时,可以在原批次产品中加倍取样,对不符合项复检,复检结果全部符合本部分规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如仍有指标不符合本部分,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品包装标签应符合相应标准和有关规定的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应的标准和有关规定的要求。

7.2.2 销售包装应完整、不散包。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮,产品应堆放在垫板上,且离地 10 cm 以上,离墙 20 cm 以上,中间留有通道。根据储藏地区的具体情况,贮存期限超 1 个月,贮藏温度不宜超过 15 ℃。

8 召回

应符合 GB 31621 和 GB 14881 的规定。

附 录 A
(资料性附录)
生干核桃安全指标

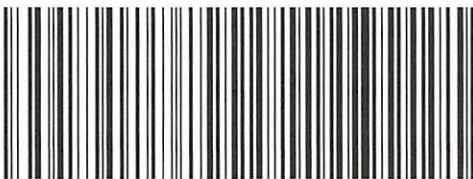
生干核桃安全指标具体要求见表 A.1。

表 A.1 安全指标

项 目	指 标	检 验 方 法	依 据 标 准
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.08	试样前处理参照 GB 19300,检测分别依据 GB 5009.227 和 GB 5009.229 的规定	GB 19300
酸价(以脂肪计,KOH)/(mg/g)	≤ 3		
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22	GB 2761
铅/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12	GB 2762
农药残留	应符合 GB 2763 的规定		

参 考 文 献

- [1] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [2] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - [3] GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - [4] GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
 - [5] GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - [6] GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
-



T/CNFIA 005.1-2019

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·5-1030

定价: 16.00 元