

# 团 体 标 准

T/CNFIA 005.5—2019

---

## 坚果籽类食品质量等级 第 5 部分：生干开心果

Quality grade of nuts and seeds—  
Part 5: Dried raw pistachio

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 5 部分：生干开心果

T/CNFIA 005.5—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](http://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：155066·5-1034 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 5 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、广东森和果仁食品有限公司、衡南同心圆果仁食品有限公司、鹤山市东源食品有限公司。

本部分参加起草单位：浙江森王西域农业科技有限公司。

本部分主要起草人：翁洋洋、赖小军、蒋少忠、梁永忠、王育平、马晓征。

# 坚果籽类食品质量等级

## 第5部分：生干开心果

### 1 范围

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

本部分适用于生干开心果的加工、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

**开心果 pistachio**

阿月浑子

漆树科黄连木属植物阿月浑子 *Pistacia vera* L.的种子。

#### 3.2

**自然开口 natural opening**

果壳自然全开,且容易用手剥离或果壳自然半开或小开、但仍可用手剥离开果壳及果仁的颗粒。

#### 3.3

**人工开口 artificial open**

通过人工使果壳全开,且容易用手剥离或人工使果壳半开或小开、但仍可用手剥离开颗粒。

#### 3.4

**闭口开心果 closed shells**

果壳没有打开或开口大小:

a) 没有超过 2 mm×6 mm(≤30 粒/oz);

b) 没有超过 1 mm×3 mm(>30 粒/oz)。

注: 1 oz=28.35 g。

3.5

**果壳破损 shell damaged**

果壳非正常开裂使果仁已暴露在果壳外。

3.6

**果壳缺陷 shell defects**

果壳上的瑕疵。这些缺陷包括但不局限于闭口,开口不在侧缝、有附着物的果壳,浅色斑点、深色斑点以及其他有损外观的瑕疵。

3.7

**开口不在侧缝 the split is not on suture**

开心果的开口没有在侧缝处。

3.8

**果壳附着物 adhering hull**

原生果苞残存物覆盖了 1/8 或以上的果壳。

3.9

**浅色斑点 light spots**

覆盖了果壳 1/4 或以上大小的原生的黄色、淡棕色、浅灰色斑点。

3.10

**深色斑点 dark spots**

覆盖了果壳 1/8 或以上大小的原生深棕色、深灰色、黑色斑点。

3.11

**果仁缺陷 kernel defects**

果仁上的瑕疵。这些缺陷包括但不局限于虫害、不成熟的果仁、变质果仁、发霉果仁、腐烂果仁以及其他有损外观的缺陷。

3.12

**不成熟的果仁 immature kernels**

果仁的大小大于果壳容量的 1/2,但小于 3/4 的颗粒。

3.13

**斑点果仁 blemish kernels**

原生的深棕色或深灰色斑点覆盖了 1/8 或以上的果仁。

3.14

**虫蚀 insect**

果仁上有部分昆虫、虫网、虫粪。

3.15

**霉斑 mould spots**

果仁和果壳上的明显因霉变生长的斑点。

3.16

**变质 rancid**

果仁的口感明显不正常,有霉变、腐烂或哈败的味道。

注:不新鲜不属于变质。

3.17

**腐烂果仁 decay kernels**

1/6 以上的果仁已经腐烂。

## 3.18

**果仁缺陷率 kernel defect rate**

3.13~3.17 中描写的缺陷,以及其他有损外观的缺陷总和占样品总果仁的比值。

## 3.19

**其他缺陷 other defects**

不属于果壳和果仁缺陷的缺陷,包括但不限于果仁碎片、空壳、外来杂质、斑点。

## 3.20

**空果 blanks**

开口的颗粒中没有果仁、或者只有半个果壳或果壳碎片。

## 3.21

**空壳 closed shell and blanks**

闭口开心果内没有果仁、或者果仁的大小不足果壳体积 1/2 的颗粒。

## 3.22

**外来杂质 foreign matter excluding shells and kernels**

所有非开心果或开心果果仁的物质,如叶子、碎石、昆虫等。

## 3.23

**杂质 foreign material**

能通过直径 1.98 mm 筛选孔的开心果果仁碎片。

## 3.24

**松脱果仁 loose kernels**

没有外壳的果仁。

## 4 质量等级要求

## 4.1 感官要求

开心果充分成熟,脱水良好,壳面洁净,外观形态完好,整齐。具有开心果固有的气味和滋味,无异味。

## 4.2 等级指标要求

生干开心果产品质量等级规格应符合表 1 的规定。

表 1 生干开心果产品质量等级规格要求

%

项目		自然开 特级	自然开 一级	自然开 二级	自然开 三级	人工开 口级	闭口级
果壳缺陷	闭口+开口不在侧缝	≤ 2	3	6	10	10	—
	——闭口	≤ 1	2	3	4	4	—
	有附着物的果壳	≤ 1	1	1	2	2	2
	斑点	≤ 7	12	25	—	—	—
	——深色斑点	≤ 2	3	3	3	3	3
	其他损伤	≤ 1	1	2	3	10	—
果壳总缺陷率	≤ 9	16	—	—	—	—	



表 1 (续)

%

项目		自然开 特级	自然开 一级	自然开 二级	自然开 三级	人工开 口级	闭口级	
果 仁 缺 陷	果仁破损率	≤ 3	6	6	6	6	6	
	缺陷果仁率(虫蚀、霉腐变质)	≤ 3	4	4	4	4	4	
	——霉变	≤ 1	1	2	2	2	2	
	果仁总缺陷率	≤ 4	8	9	9	9	9	
其 他 缺 陷	空果及空壳	≤ 2	2	2	2	2	2	
	——空壳	≤ 1	1	1	1	1	1	
	松脱果仁	≤ 3	4	5	5	5	5	
	外来杂质 ——金属、活虫、玻璃 ——其他杂质	≤	不得检出 0.25					
	斑点及杂质	≤ 0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	
	果壳破损	≤ 4	5	6	6	6	6	
水分	≤	5						

#### 4.3 外观尺寸分级

开心果应符合表 2 的要求,每 28.35 g(1 oz)的开心果数量,颗粒最大和最小的浮动都不超过 10%。

表 2 开心果颗粒分级要求

开心果大小标识	28.35 g (1 oz)的平均开心果数量/个
超大	<18
特大	18~20
大	21~25
中	26~30
小	30~32
特小	>32

#### 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 200 g 左右样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下,用目测检查色泽、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。

### 5.2 等级指标

#### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

#### 5.2.2 其他指标

用四分法取样 500 g $\pm$ 5 g,根据指标要求内容进行检测,以质量百分比计。

## 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。

### 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。根据贮存地区的具体情况,贮存期限超 1 个月,贮存温度不宜超过 15 ℃。

## 8 召回

应符合 GB 31621 和 GB 14881 的规定。

附 录 A  
(资料性附录)  
生干开心果安全指标

生干开心果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	GB 19300	
酸价(以脂肪计,KOH)/(mg/g)	≤	3		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(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 005.5-2019

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·5-1034

定价: 16.00 元