

团 体 标 准

T/CNFIA 005.6—2019

坚果籽类食品质量等级 第 6 部分：生干腰果仁

Quality grade of nuts and seeds—
Part 6: Dried raw cashew nut kernel

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 6 部分：生干腰果仁
T/CNFIA 005.6—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：155066·5-1036 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 6 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、洽洽食品股份有限公司。

本部分参加起草单位：三只松鼠股份有限公司、上海来伊份股份有限公司。

本部分主要起草人：翁洋洋、章燎源、孙美、张丽华、马晓征。

坚果籽类食品质量等级

第6部分：生干腰果仁

1 范围

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

本部分适用于生干腰果仁的加工、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

腰果 cashew nut

漆树科腰果树 *Anacardium occidentale* L.的种子。

3.2

附着物 attachment

果衣残存物覆盖了 1/8 或以上的果仁。

3.3

虫蛀 insect damaged kernels

含有昆虫、虫网、虫粪的颗粒。

3.4

霉斑 moldy spots

果仁上的明显霉变斑点。

3.5

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。

3.6

外来异物 extraneous and foreign material

果苞、杂草、尘土、碎石、昆虫等所有非腰果仁的物质。

3.7

斑点整仁 blemish whole kernels

带有斑点的外形完整的颗粒。

3.8

花皮整仁 spotted whole kernels

带有花皮的外形完整的颗粒。

3.9

果仁表面损伤 kernel surface damaged

果仁表面有擦痕、抓痕或刮痕。

3.10

斑点 spots

果仁表面有不同于腰果仁颜色的点。

3.11

花皮 spotted

果仁表面有不同于腰果仁颜色的浅棕色的斑块。

3.12

果斑果 fruit blotch kernel

果仁表面有深褐色的斑块的颗粒。

3.13

斑点碎仁 blemish broken kernels

带有斑点的碎仁。

3.14

淡斑点整仁 light spots whole kernels

表面有淡棕色斑点的整仁。

3.15

深斑点整仁 dark spots whole kernels

表面有深棕色的整仁。

4 质量等级要求

4.1 感官要求

腰果仁由腰果脱壳、去种皮后得到,具有特有外形。外观为白色、微黄或焦黄色,具有腰果仁特有风味,无异味,未经有害化学物质处理。

4.2 等级指标要求

具体见表1。

表 1 腰果仁质量等级要求

等级指标	一级 (白整仁)	二级 (微黄整仁)	三级 (斑点整仁)	四级 (花皮整仁)
严重缺陷/(g/100 g)	≤ 1.0	2.0		
a) 虫蛀/(g/100 g)	≤ 0.5	1.0		
b) 霉斑、变质,并有附着物/(g/100 g)	≤ 0.5	1.0(其中霉变粒小于0.5)		
c) 外来杂质 ——金属、活虫、玻璃 ——其他杂质/(g/100 g)	≤	不得检出 0.05		
一般缺陷/(g/100 g)	≤ 8	11	14	60
a) 二级/微黄整仁/(g/100 g)	≤ 5.0	—		
b) 三级/斑点整仁/(g/100 g)	≤ 1.5	5.0	—	
c) 斑点碎仁/(g/100 g)	≤ 1.5	5.0	20(淡棕色斑点果)	
d) 淡斑点整仁/(g/100 g)	≤ 1.5	5.0	40(淡棕色斑点果)	
e) 深斑点整仁/(g/100 g)	≤ 0.5	2.5	60(棕色斑点果)	
f) 花皮整仁/(g/100 g)	≤ 0.5	2.5	7.5	—
g) 果仁表面损伤(刮痕)/(g/100 g)	≤ 1	2	5	—
h) 附着种皮/(g/100 g)	≤ 3	3	3	3
i) 黑斑果/(g/100 g)	≤ —	—	—	0.05
水分/(g/100 g)	≤	5		

4.3 外观尺寸分级

应符合表 2 的规定,其中每个级别腰果仁中,低一个等级的果仁质量不能占比超过其总质量的 10%。

表 2 腰果仁颗粒外观尺寸分级要求

腰果仁大小标识	每千克腰果颗粒数	每磅腰果颗粒数
180	266~395	140~180
210	395~465	180~210
240	485~530	220~240
320	660~706	300~320
450	880~990	400~450

注:未达到标准的归为下一级别。

4.4 等级规格要求

腰果仁等级规格要求应符合表 3 至表 6 的规定。

表 3 白整仁腰果质量分级指标

名称	分级标准	规格(粒/453.59 g) (1 磅=453.59 g)	特征
白整仁 180 头	WW180	140~180	腰果仁应具有特有外形,颗粒基本均匀,颜色为白色,极浅象牙色或浅灰色
白整仁 210 头	WW210	180~210	
白整仁 240 头	WW240	220~240	
白整仁 320 头	WW320	300~320	
白整仁 450 头	WW450	400~450	
注: 如有低一等级的果仁和碎仁,其总量不得超过 5%(质量分数)。			

表 4 微黄整仁腰果质量分级指标

名称	分级标准	规格(粒/453.59 g) (1 磅=453.59 g)	特征
微黄整仁 180 头	SW180	120~180	腰果仁具有外形完整,颜色呈浅棕色,浅象牙色,浅灰色或深象牙色,但果仁内部仍为白色,无黑,黄斑点
微黄整仁 210 头	SW210	200~210	
微黄整仁 240 头	SW240	220~240	
微黄整仁 320 头	SW320	300~320	
微黄整仁 450 头	SW450	400~450	
注: 如有低一等级的果仁和碎仁,其总量不得超过 5%(质量分数)。			

表 5 斑点整仁腰果质量分级指标

名称	分级标准	规格(粒/453.59 g) (1 磅=453.59 g)	特征
斑点整仁 180 头	LBW180	120~180	腰果仁具有外形完整,允许有焦黄、变色、花皮和皱缩果皮、无焦苦味,可以有深黑色斑点
斑点整仁 210 头	LBW210	200~210	
斑点整仁 240 头	LBW240	220~240	
斑点整仁 320 头	LBW320	300~320	
斑点整仁 450 头	LBW450	400~450	
注: 如有低一等级的果仁和碎仁,其总量不得超过 5%(质量分数)。			

表 6 花皮整仁腰果质量分级指标

名称	分级标准	规格/(粒/453.59 g) (1 磅=453.59 g)	特征
花皮整仁 180 头	DW180	120~180	腰果仁外形完整。允许有焦黄、变色、花皮和皱缩果仁,无焦苦味。可以有深黑色斑点
花皮整仁 210 头	DW210	200~210	
花皮整仁 240 头	DW240	220~240	
花皮整仁 320 头	DW320	300~320	
花皮整仁 450 头	DW450	400~450	
注: 如有低一等级的果仁和碎仁,其总量不得超过 5%(质量分数)。			

4.5 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。

4.6 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 100 g 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、颗粒形态及整体均匀度,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、等级规格要求。

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)
生干腰果仁安全指标

生干腰果仁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 005.6-2019

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·5-1036

定价: 16.00 元