

团 体 标 准

T/CNFIA 005.7—2019

坚果籽类食品质量等级 第 7 部分：生干榛子

Quality grade of nuts and seeds—
Part 7: Dried raw hazelnut

2019-06-01 发布

2019-09-01 实施



中国食品工业协会 发布

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 7 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、佛山市裕丰恒乐食品有限公司。

本部分参加起草单位：四川徽记食品股份有限公司。

本部分主要起草人：翁洋洋、关孙锦、严芳、马晓征。

坚果籽类食品质量等级

第7部分：生干榛子

1 范围

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

本部分适用于生干榛子的加工、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

平榛 *corylus heterophylla* fsch

榛科榛属植物 *Corylus heterophylla* Fisch. 的种子。

3.2

平欧杂种榛 *corylus heterophylla* × *corylus avellana*

由平榛和欧洲榛子杂交培育出的种间杂交栽培种 *Corylus heterophylla* Fisch. × *Corylus avellana* L. 的种子。

3.3

霉斑 *moldy spots*

果仁和果壳上的明显霉变斑点。

3.4

缺陷果 *defects of nut*

果壳上的瑕疵，包括但不局限于裂果、虫蛀果、果壳附着物、果壳污点及外观有明显缺陷的坚果。

3.5

缺陷果仁 kernel defects

果仁上的瑕疵,包括但不限于酸败腐烂果仁、霉变果仁、不成熟果仁、虫蛀果仁以及其他有明显缺陷的果仁。

3.6

空壳 no-kernel nut

内部没有果仁或者果仁的大小不足果壳体积的 1/4 的颗粒。

3.7

裂果 cracks and plitting

果壳有明显的裂口,且裂口长度超过果壳周长的 1/4 的颗粒。

3.8

果壳附着物 adhering hull

原生果苞残存物覆盖了大于 5% 的果壳表面。

3.9

果壳污点 shell stain

污点颜色深并且很大程度影响到一个果壳的外观。

3.10

不成熟的果仁 immature kernels

果仁皱褶、坚韧或坚硬、大小大于果壳容量的 1/4,但小于 1/2 的颗粒。

3.11

虫蛀 insect damaged kernels

果仁上有虫眼且伤及籽仁,不包含活虫。

3.12

酸败 rancidity

果仁的全部或部分油脂氧化,变为褐色或暗褐色,并产生不良的气味或味道。

3.13

杂质 foreign material

除榛子坚果之外的异物。这些异物包括但不限于叶子、枝条、果苞或果苞片、杂草尘土、碎石、昆虫等物质。

4 质量等级要求

4.1 感官要求

榛子充分成熟,脱水良好,壳面洁净,外观形态完好、整齐,呈自然黄色、棕色,具有榛子固有的气味和滋味,无异味。

4.2 等级指标要求

应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 平榛质量等级规格要求

项目	等级指标			
	特等品	一等品	二等品	三等品
坚果单果质量/g \geq	1.5	1.3	1.1	0.9
出仁率/% \geq	33	31	29	25
空壳率/% \leq	2	3	7	10
缺陷果率/% \leq	2	3	5	7
缺陷果仁率/% \leq	5	6	11	16
——虫蛀、霉变、变质、酸败腐烂/% \leq	1	2	4	6
——霉变/% \leq	0.5	0.5	1	2
杂质/% \leq	0.25			
水分/% \leq	6			
外来杂质(玻璃、金属、活昆虫)	不得检出			

表 2 平欧杂种榛子质量等级规格要求

项目	等级指标		
	特等	一等	二等
单果质量/g \geq	2.5	2.2	2.0
出仁率/% \geq	40	35	35
空壳率/% \leq	3	4	5
缺陷果率/% \leq	3	5	7
缺陷果仁率/% \leq	5	8	11
——虫蛀、霉变、变质、酸败腐烂/% \leq	1	3	5
——霉变/% \leq	0.5	1	2
杂质/% \leq	0.25		
水分(带壳)/% \leq	6		
外来杂质(玻璃、金属、活昆虫)	不得检出		

4.3 平欧杂种榛外观尺寸分级

应符合表 3 的要求。

表 3 平欧杂种榛颗粒分级要求

品种	圆榛子				尖榛子			
	特大 (珍宝)	大	中	小	特大 (珍宝)	大	中	小
单果直径/mm	>22.2	19.4~22.2	17.9~19.4	≤17.9	>18.7	17.5~19.1	13.5~17.9	≤13.9
注 1: 允许混有不同形状的榛子≤5%。 注 2: 允许 10%的榛子超出指定尺寸要求,或其中有 5%的榛子小于指定尺寸。								

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 100 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 出仁率

用四分法分出约 500 g±5 g 样品计为 m , 逐个破壳取仁,称其质量 m_1 ,则出仁率 f_1 按式(1)计算:

$$f_1 = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

f_1 ——出仁率含量,单位为克每百克(g/100 g);

m_1 ——去壳后质量,单位为克(g);

m ——样品质量,单位为克(g)。

5.2.3 其他指标

用四分法取样 500 g±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2kg,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)
生干榛子安全指标

生干榛子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
-

团 体 标 准
坚果籽类食品质量等级
第 7 部分：生干榛子
T/CNFIA 005.7—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 16 千字
2019 年 7 月第一版 2019 年 7 月第一次印刷

*

书号：155066·5-1037 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



T/CNFIA 005.7—2019