

# 团 体 标 准

T/CNFIA 005.8—2019

---

## 坚果籽类食品质量等级 第 8 部分：生干杏核和杏仁

Quality grade of nuts and seeds—  
Part 8: Dried raw sweet apricot inshell and 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8部分：生干杏核和杏仁

T/CNFIA 005.8—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: 155066·5-1039 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 8 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、浙江森王西域农业科技有限公司。

本部分参加起草单位：杭州郝姆斯食品有限公司。

本部分主要起草人：翁洋洋、王育平、肖霖、马晓征。

# 坚果籽类食品质量等级

## 第 8 部分：生干杏核和杏仁

### 1 范围

T/CNFIA 005 的本部分规定了整粒生干杏核和杏仁的质量等级要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和召回。

本部分适用于整粒生干杏核和杏仁的加工、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

**杏核 apricot inshell**

蔷薇科杏属植物杏的种子。

#### 3.2

**杏仁 apricot kernel**

蔷薇科杏属植物杏的种子的果仁。

#### 3.3

**异种率 percentage of dissimilar varieties**

形状和外观各不相同的不同品种的杏仁,以质量百分比(%)计。

#### 3.4

**破损率 percentage of chipped and scratched kernels**

加工导致的杏仁表皮损伤。若直径大于 3 mm,属于破损,以质量百分比(%)计。

#### 3.5

**外来杂质 percentage of foreign material**

叶子、枝条、果壳、杂草尘土、碎石、昆虫等。

3.6

**虫蚀粒 percentage of injured kernel**

表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

3.7

**霉变粒 percentage of mould kernel**

因霉变其仁呈现黑色、棕色、褐色的颗粒。

3.8

**不饱满率 percentage of stunted or shriveled kernels**

果仁干瘪或其他原因少于正常果仁的 1/2 的颗粒,占总质量的比例,以质量百分比(%)计。

3.9

**松散果仁 loose kernels**

脱去果壳的仁,以质量计。

3.10

**外观及果壳缺陷 external or shell defects**

有损果壳外观的瑕疵,包括附着果肉、霉斑、异色及碎裂的果壳等,以果核数计。

3.10.1

**附着果肉果壳 adhering hull**

原生果肉残存物覆盖了 1/4 或以上的果核。

3.10.2

**霉斑果壳 moldy spots**

果壳上的腐烂霉变斑点、黑色斑点覆盖了果壳 1/4 或以上的大小的颗粒。

3.10.3

**异色果壳 shell discoloration**

果壳表面或内层的面积由天然色变为浅灰色至褐色或黑色,变色的总面积占果壳外部的 1/4 或以上。

3.11

**杏仁缺陷 internal or kernel defects**

本质上损害杏仁外观、食用或装运质量的任何缺陷,包括胶化、干枯(不成熟杏仁)、褐斑、褪色,以及导致杏仁或部分杏仁不适合人体食用的严重缺陷(包括腐烂、变质、虫蚀和发霉等),以质量百分比计。

3.11.1

**干瘪或不成熟杏仁 shrivel or immature kernels**

果仁的大小大于果壳容量的 1/3,但少于 1/2 的颗粒。

3.11.2

**虫蚀粒 insect damaged kernels**

表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒,包括含死虫、虫蛹、虫丝颗粒,不含活虫。

4 质量等级要求

4.1 感官要求

杏核应充分成熟,壳面洁净,无露仁、出油、异味等。

## 4.2 等级指标要求

## 4.2.1 杏仁等级指标要求

应符合表 1 的规定。

表 1 杏仁质量等级分级要求(以质量计)

项目	一级			二级			统级		
	新疆 小白杏	优一	龙王帽	新疆 小白杏	优一	龙王帽	新疆 小白杏	优一	龙王帽
风味	香甜	甜	甜,有余苦	香甜	甜	甜,有余苦	香甜	甜	甜,有余苦
百颗仁质量/g	≥45	≥55	≥75	40~45	50~55	70~75	<40	<50	<70
异种率/%	≤ 0			≤ 0.5			≤ 1		
外来杂质率/%	≤ 0.5			≤ 0.5~1			≤ 1.5		
虫蚀率/%	≤ 0			≤ 0.5			≤ 0.5		
霉变率/%	≤ 0			≤ 0.5			≤ 0.5		
破损率/%	≤ 3			≤ 4			≤ 5		
不饱满率/%	≤ 2			≤ 5			≤ 8		
水分/%	≤ 6			≤ 6			≤ 6		

## 4.2.2 杏核质量指标要求

应符合表 2 的规定。

表 2 杏核质量指标要求

指标		限量/%
异种率	≤	5
外来异物(不含活昆虫、金属及玻璃)	≤	2.5
——松散果肉、树枝、树叶	≤	1.5
——空果壳碎片	≤	2
松散果仁	≤	3
外观及果壳 缺陷	总缺陷率(果壳附着物、黑斑、异色果壳等)	≤ 10
	——附果肉果壳	≤ 5
	——黑斑	≤ 3
果仁缺陷	总缺陷率(干瘪或不成熟果仁、虫蚀、霉斑、变质、腐烂等)	≤ 10
	——虫蚀仁(死虫、虫蛹、虫丝、不含活虫)	≤ 2
	——干瘪或不成熟果仁	≤ 5
	——霉变	≤ 2
水分	≤	6

## 4.2.3 杏核出仁率参考

杏核出仁率随品种、产年及产地而变化,通常纸壳或软壳品种出仁率比硬壳品种高。表3列出了常见品种的参考出仁率。

表3 常见杏核品种参考出仁率

品种	新疆小白杏核	优一杏核	龙王帽杏核
出仁率/%	40~45	42~50	50~55

## 4.3 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。

## 4.4 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,称其质量计为  $m_1$ , 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);

$m$ ——样品质量,单位为克(g);

$m_1$ ——去壳后质量,单位为克(g)。

## 5.2.3 松散果仁率

随机选取一原装袋(25 kg),筛选分出松散果仁及果壳(包括空壳及壳碎片、碎末),分别称其果仁及果壳物质量计为  $m_2$ 、 $m_3$ 。然后从筛出的完整果核称取 1 000 g,按 5.2.2 步骤测定出仁率  $f_1$ ,并按式(2)计算松散果仁率  $f_2$ :

$$f_2 = \frac{m_2 - \frac{m_3 \times f_1}{1 - f_1}}{50 \times 453.5} \times 100 \dots\dots\dots(2)$$

式中:

$f_2$  ——松散果仁率,单位为克每百克(g/100 g);

$m_2$  ——果仁质量,单位为克(g);

$m_3$  ——果壳质量,单位为克(g);

$f_1$  ——出仁率,单位为克每百克(g/100 g)。

#### 5.2.4 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。

#### 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

7.4.1 杏仁产品应贮存于通风、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 °C。

7.4.2 杏核应贮存于通风、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,建议在温度高于 20 °C、贮存期限超 2 个月时宜冷藏。

## 8 召回

应符合 GB 31621 和 GB 14881 的规定。

附 录 A  
(资料性附录)  
生干杏核和杏仁安全指标

生干杏核和杏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 <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 005.8-2019

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·5-1039

定价: 16.00 元