

ISC 65.020

CCS B 66

团体标准

T/ZJCIA 001—202X

山核桃原料收购质量等级及检测技术

Quality grade and detection technology of nuts in *Carya cathayensis*

(征求意见稿)

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

浙江省山核桃产业协会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 质量等级要求..... 2

5 检验方法..... 4

6 检验规则..... 5

7 判定规则..... 5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由浙江省山核桃产业协会提出并归口。

本文件起草单位：xxxxxx、xxxxxx

本文件主要起草人：xxx、xxx、xxx、xxx

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件为第一次发布。

声明：本文件的知识产权归属于浙江省山核桃产业协会，未经本协会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经浙江省山核桃产业协会批准授权。

山核桃原料收购质量等级及检测技术

1 范围

本文件界定了山核桃原料的术语和定义，并规定了质量等级要求，检验方法，检验规则、判定规则。
本文件适用于山核桃原料收购，质量评定和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应版本适用于本文件，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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

3 术语和定义

GB19300 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

破损籽broken nut

指果壳残缺不全，肉仁已部分受损的山核桃果实。

3.2

果径nut diameter

山核桃缝合线中部之间的距离。

3.3

油芽籽oxidized oil-containing nut

指胚根突破种皮或外壳呈油褐色，果仁油脂氧化，肉仁呈暗褐色的山核桃果实。

3.4

霉变籽moldy nut

指已经发霉变质的山核桃果实。

[来源：GB 19300-2014，2.4, 修改]

3.5

黑斑籽black-spot nut

山核桃果仁表面存在因病害等造成明显黑色或暗色斑点的黑斑果仁。

3.6

空虚籽kernel-shrunk nut

虚果是指无果仁或果仁干瘪颗粒。

3.7

出仁率kernel percentage

果仁重量占试样总重量的比率。

3.7.1

可食率percentage of edible kernel

可食用果仁重量占试样总重量的比率。

注：可食用果仁指剔除霉变、黑斑、油籽、芽籽后的果仁

4 质量等级要求

4.1 颗粒大小分类

山核桃原料按照果径大小分类应符合表 1 规定。

表 1 山核桃颗粒大小分类

大小	平均果径/cm
特大籽	≥ 2.15
大籽	1.95~2.15
中小籽	≤ 1.95
备注：各等级中，小于本等级规格的颗粒 $\leq 3\%$ （个数）	

4.2 感官指标

应符合表 2 规定。

表 2 感官指标

项目	特级	一级	二级
果形	形态近圆形，大小均匀，形状基本一致	形态近圆形，大小与形状基本一致	形态近圆形，大小与形状不一致
果壳	壳面洁净，上手不着黑色，呈自然黄棕色或该品种特有的正常颜色	壳面洁净，上手不着黑色，基本自然黄棕色或该品种特有的正常颜色	壳面基本洁净，上手不着黑色，呈基本自然黄棕色或黄褐色，或该品种特有的较正常颜色
果仁	果仁饱满，种皮呈金黄色	果仁较饱满，种皮呈黄褐色	果仁较饱满，种皮呈棕褐色
滋味、气味	具有山核桃特有的滋、气味，无霉味及哈喇味等异味		

4.3 质量指标

应符合表 3 规定。

表 3 质量指标

项目	一级	二级	三级
百颗重/(克/100 颗) $\geq$	350	330	310
出仁率/% $\geq$	47.0	45.0	45.0
——可食率/% $\geq$	45.0	42.0	40.0
破损籽率/% $\leq$	0	1.0	1.0
霉变籽率/% $\leq$	0	1.0	2.0
黑斑籽率/% $\leq$	5.0	10.0	15.0
油芽籽率/% $\leq$	3.0	5.0	7.0
虚籽率/% $\leq$	5.0	7.0	10.0

4.4 理化指标

应符合表 4 规定。

表 4 理化指标

项 目	指标
果 仁 水 分 / (%) $\leq$	7
酸 价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/g) $\leq$	1.0

过氧化值(以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.05
-----------------------	---	------

4.5 食品安全指标

真菌霉素要求应符合 GB 2761 中的熟制坚果与籽类的规定，其他指标应符合 GB 19300 的规定。

5 检验方法

5.1 感观指标检测方法

在山核桃样品中，随机取样 1000 g±10 g，铺在洁净的白色平面上，在光线明亮处目测观察山核桃果壳的形状色泽，并砸开取仁，观察记录种仁色泽及饱满程度，嗅闻气味。能闻到有霉味或氧化酸败味的记为有霉味或哈喇味。

5.2 质量指标检测方法

5.2.1 平均果径

按四分法取 500 g±10 g, 用千分卡尺逐个测量横径并进行算数平均计算，求得平均果径。

5.2.2 出仁率

随机取 50 颗样品，称其总重量，逐个破壳取仁，分别称取果仁总重量、可食用果仁重量，计算出仁率和可食率，换算成百分数。

5.2.3 百颗重

按四分法取 1000 g±10 g，随机数 100 颗称取总质量，求得百颗重。

5.2.4 破损籽率

随机取 100 颗样品，铺放在洁净的平面上，将破损果挑出记其数量，计算破损果数所占百分数。

5.2.5 黑斑籽率、虚籽率、油芽籽率、霉变粒

将测量过百颗重和平均果径的样品混合，从中随机取 100 颗~200 颗完整颗粒的样品并数其总颗数，逐个剥壳取仁，挑出黑斑籽、虚籽、油芽籽、霉变籽并计算各自颗数, 与总颗数比值，按颗数百分比分别计算出黑斑率、虚籽率、油芽籽率、霉变率。

5.3 理化指标检测方法

5.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.3.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法检验。

5.3.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.4 食品安全指标检测方法

5.4.1 真菌毒素

真菌毒素检测按 GB 2761 规定的方法检验。

5.4.2 其他安全指标

其他安全指标按 GB 19300 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 检验货批

同品种、同产季、同产地、同批收购、调运、销售的山核桃，称为一批产品（视为一个货批）。

6.2 抽样方法

一批产品包装件数不超过 50 件时，随机抽检的包装单位不少于 5 个。多于 50 件时，每增加 20 件，增抽一个件，每个包装单位取 500 g 以上，作为初样。将所取的山核桃初样充分混匀，从中随机分取 2.5 kg 作为平均样品。将平均样品平铺一层呈正方形，按照对角线法分成四等份，随机取 250 g，共计 1000 g 山核桃作为检测样品。

6.3 出厂检验

产品出厂前需产品检验部门逐批检验。出厂检验项目包括：感官指标、质量指标、水分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目所有文件中涉及的项目，正常情况下每年检验 2 次，有下列情况之一者 应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年进行一次；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 国家监督检验机构抽查时；
- d) 原材料、生产工艺、生产设备、发生重大改变时。

7 判定规则

检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品合格。

检验结果中有不符合本文件规定时，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文件规定时，则判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本要求，则判该批产品为不合格品。
