

团 体 标 准

T/ZJCIA 005—2022

天目山宝 手剥类山核桃

TianMuShanBao Hand-peeled hickory

2022-08-30 发布

2022-09-01 实施

浙江省山核桃产业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	4
7 标志、包装、运输、贮存、保质期	5
参考文献	7

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。

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。

本文件由杭州市临安区农林技术推广中心提出。

本文件由浙江省山核桃产业协会归口。

本文件起草单位：杭州姚生记食品有限公司、浙江农林大学、杭州市临安区农林技术推广中心、杭州市临安区山核桃产业协会、杭州临安桃源绿色食品有限公司、杭州临安裕康食品厂、杭州临安创辉食品厂、杭州临安康太炒货食品厂。

本文件主要起草人：邓杨勇、高军龙、黄坚钦、顾晓波、奚建伟、王为宇、纪言根、张贵贤、姚文杰、陈洁、张小华、顾沈华、王洁、赵美钰、汪智勇、张华峰。

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。

引 言

本文件中质量指标受年份、气候、采收季天气等自然环境因素影响较大。由于本文件 3.1 条款所定义产品不去外壳加工，终产品质量受原料影响较大，并且现有技术还无法做到对原料和加工过程的无损检测识别及剔除。因此本文件 4.4 条款质量指标会根据每年原料质量情况，由浙江省山核桃产业协会组织行业专家进行评估修订，以通告的形式对外发布当年的控制指标要求。

全国团体标准信息平台

天目山宝 手剥类山核桃

1 范围

本文件规定了天目山宝手剥类山核桃的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于天目山宝手剥类山核桃的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/ZJCIA 002 山核桃原料收购质量等级及检测技术

3 术语和定义

GB 19300 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

手剥类山核桃 hand-peeled hickory

以山核桃 (*Carya cathayensis* Sarg.) 为原料, 添加或不添加辅料, 经人工或机械裂壳、去涩、杀青、入味、烘烤等工艺制成的带壳山核桃, 包括手剥山核桃、水煮手剥山核桃、特好剥山核桃等。

3.2

油籽 oxidized oil-containing nut

果仁内油脂氧化酸败, 外壳或果仁表面油化且挥发出异味的颗粒。

3.3

芽籽 germinated nut

胚根突破种皮, 芽部呈现棕黑色或深黑色的颗粒。

3.4

霉变籽 moldy nut

外壳或果仁表面发霉变质的颗粒。

[来源: GB 19300-2014, 2.4, 有修改]

3.5

黑斑籽 black-spot nut

果仁表面存在肉眼可见黑色或暗黑色斑点的颗粒。

3.6

半虚籽 empty shriveled nut

有可食果仁, 但果仁体积占整颗果仁 3/4 以下的山核桃颗粒。

3.7

坏籽 spoiled nut

出现霉变、芽籽、油籽并产生哈败味、腐烂以及影响产品食用价值的颗粒。

4 质量要求

4.1 原料要求

山核桃原料应符合 T/ZJCIA 002 标准中一级要求, 生产手剥类山核桃宜采用果径 2.05 cm 以上山核桃颗粒。

4.2 辅料、包材要求

应符合相应国家标准和行业标准要求。

4.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有该品种应有的色泽。
颗粒形态	具有该品种应有的颗粒，表面龟裂。
滋味、气味	具有该产品应有的香气和滋味，不应有酸败等异味。
杂质	无正常视力可见外来异物。

4.4 质量指标

应符合表 2 规定。

表 2 质量指标

项目	指标
果仁占比/(%) \geq	55.0
坏籽率/(%) \leq	2.0
——霉变籽率/(%) \leq	0.5
——油籽率/(%) \leq	0.5
——芽籽率/(%) \leq	1.0
黑斑籽率/(%) \leq	5.0
半虚籽率/(%) \leq	2.0

4.5 理化指标

应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	指标
水分 / (%) \leq	5.0
酸价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/g) \leq	2.8
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) \leq	0.4

4.6 安全指标

应符合 GB 19300 的规定。

4.7 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局第(2005)75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 产品加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味，做出评价。

5.2 质量指标

从中随机称取 $500\text{ g} \pm 10\text{ g}$ 样品，记录总重量，逐个剥壳观察，挑出其中的黑斑籽、半虚籽、油籽、芽籽、霉变籽分别称取各自重量，将油籽、芽籽、霉变籽的重量进行相加，得出坏籽重量，分别与总重量比值，按重量百分比计算出黑斑籽率、半虚籽率、油籽率、芽籽率、霉变籽率以及坏籽率，将剥出的所有果仁进行称量，与总重量比值，按照重量百分比计算果仁占比。

5.3 理化指标

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 安全指标

按 GB 19300 规定的方法执行。

5.5 净含量测定

按 JJF 1070 中有关规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、质量指标、水分、大肠菌群、净含量指标。

6.2 型式检验

型式检验项目为 4.3~4.8 条款中的所有项目指标，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) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 国家监管部门提出要求时。

6.3 检验组批和抽样

6.3.1 同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品不同部位随机抽取不少于 1000 g，不少于 5 个独立包装。

6.3.2 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.4 判定原则

6.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判定该批产品合格。出厂检验如有不合格项目，可以再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批不合格。

6.4.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准，判定该批产品合格。型式检验如有不合格项目，可以再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验判定该批不合格。微生物指标不应复检。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志

7.1.1 食品包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

7.1.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

7.2.2 包装应符合 GB 23350 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，装卸时应小心轻放。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒、有害、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，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

7.5 保质期

在包装标识的贮存条件下保质期不应超过 8 个月。

参考文献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）
-

全国团体标准信息平台