

# T/CADS

淳安县千岛湖电子商务协会团体标准

T/CADS 4—2022

山核桃

2022 - 10 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

淳安县千岛湖电子商务协会 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	4
2 规范性引用文件 .....	4
3 术语和定义 .....	4
4 生态环境及栽培要求 .....	4
4.1 自然环境 .....	4
4.2 栽培要求 .....	5
5 加工要求 .....	5
5.1 原辅料要求 .....	5
5.2 山核桃采收和采后处理 .....	5
5.3 加工工艺 .....	5
5.3.1 非手剥山核桃 .....	5
5.3.2 手剥山核桃 .....	5
5.3.3 山核桃仁 .....	5
5.4 生产加工过程的卫生要求 .....	5
6 产品质量要求 .....	5
6.1 感官要求 .....	5
6.2 理化指标 .....	5
6.3 其他安全指标 .....	6
6.4 食品添加剂 .....	6
6.5 净含量 .....	6
7 检验规则 .....	6
7.1 组批 .....	6
7.2 抽样 .....	6
7.3 检验分类 .....	6
7.3.1 出厂检验 .....	6
7.3.2 型式检验 .....	6
7.4 判定规则 .....	6
8 标签、标志、包装、运输和贮存 .....	6
8.1 标签、标志 .....	6
8.2 包装 .....	7
8.3 运输 .....	8
8.4 贮存 .....	8
8.4.1 常温 .....	8
8.4.2 冷藏 .....	8
9 销售 .....	8
9.1 互联网销售 .....	8

9.1.1 电商模式 .....	8
9.1.2 新零售模式 .....	8
9.1.3 微商模式 .....	8
9.2 体验式销售 .....	8
9.3 销售要求 .....	8
9.4 销售服务 .....	8

全国团体标准信息平台

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由淳安县千岛湖电子商务协会提出。

本文件由淳安县千岛湖电子商务协会归口。

本文件起草单位：淳安县千岛湖电子商务协会、淳安县生态产业和商务局、浙江天演维真网络科技有限公司、淳安县商务局、淳安千岛湖常香果绿色食品有限公司。

本文件主要起草人：余建妹、周姁妍、赵乐杰、周丽仙、周高峰、吴潮飞、贾业强、毕华强、方注钢。

# 山核桃

## 1 范围

本文件规定了淳安山核桃的术语与定义、生态环境及栽培、加求、产品质量、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存、销售的要求。

本文件适用于淳安区域生产的以电商渠道销售为主的山核桃产品。

## 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，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10111 随机数的产生及其在产品质量抽样检验中的应用程序
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DB33/T 222 山核桃栽培技术规程
- T/ZJ CIA 001—2021 淳安山核桃
- T/ZJ CIA 003—2021 山核桃采收和采后处理技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 淳安山核桃

在淳安县境内，通过生态化、良种化栽培管理，使用特定的山核桃原材料，采取本文件规定的生产加工工艺，生产的山核桃坚果。

## 4 生态环境及栽培要求

### 4.1 自然环境

淳安山核桃种植的地理、气候、土壤、植被等自然环境可参照T/ZJC1A 001—2021的要求执行。

## 4.2 栽培要求

淳安山核桃的栽培应符合DB 33/T 222的规定。

## 5 加工要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 生山核桃：无霉变、无腐烂，应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5.1.2 生产用水：应符合GB 5749的要求。

### 5.2 山核桃采收和采后处理

山核桃的采收和采后处理可参照T/ZJC1A 003—2021执行。

### 5.3 加工工艺

#### 5.3.1 非手剥山核桃

筛选→分级→蒸煮→初炒→浸泡→烘炒→冷却→挑选→包装→检验→入库。

#### 5.3.2 手剥山核桃

筛选→分级→蒸煮→破壳→浸泡→晾干→烘烤→冷却→挑选→包装→检验→入库。

#### 5.3.3 山核桃仁

筛选→分级→软化→去壳→挑选→脱涩→入味→烘烤→冷却→挑选→包装→检验→入库。

### 5.4 生产加工过程的卫生要求

山核桃的生产加工过程的卫生应符合GB 14881的规定。

## 6 产品质量要求

### 6.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求		检验方法
	山核桃	山核桃仁	
色泽	呈棕褐色或黑褐色或表面带有灰白色，色泽基本均匀一致。	形态大小均匀、呈黄色或淡黄色	取适量的试样置于洁净的白瓷盘中，自然光下，目视、鼻嗅、口尝
组织形态	非手剥山核桃颗粒完整，多数有对开缝；手剥山核桃外壳开裂，表面洁净，果仁易剥，碎仁率低，无焦黑斑。	仁肉完整、碎仁、瘪仁黑斑少，无异物	
滋、气味	香脆松口，具有山核桃特有的风味和包装上指示的滋味，无哈喇酸败味及明显涩味、焦味等异味。	仁松脆、无涩味、无哈喇酸败等异味	

### 6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	手剥山核桃	非手剥山核桃	山核桃仁	

表2（续）

项 目	指 标			检验方法
	手剥山核桃	非手剥山核桃	山核桃仁	
水分/(g/100g) ≤	8.0		6.0	GB 5009.3
酸价(KOH)/(mg/g脂肪) ≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值/(g/100g脂肪) ≤	0.5		0.5	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5			GB T 5009.22
二氧化硫(SO <sub>2</sub> )/(g/kg) ≤	0.1			GB T 5009.34
空瘪籽率/(%) ≥	1	0.5	—	T/ZJ CIA 001
碎仁率/(%) ≥	—	—	2.0	T/ZJ CIA 001
黑斑率/(%) ≤	5.0		2.5	T/ZJ CIA 001
霉变率/(%) ≤	2.0		0.5	GB 19300

### 6.3 其他安全指标

应符合 GB 19300 的规定。

### 6.4 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

### 6.5 净含量

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。并按JJF 1070规定进行检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产班次或同一生产线生产的同品种或同规格的产品为一组批。

### 7.2 抽样

按 GB/T 10111 的规定执行。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

每批产品在出厂时应进行出厂检验。出厂检验项目为感官要求、水分、标签及净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验是对产品进行全面考核,即对标准规定的全部要求进行检验。

7.3.2.2 产品正常生产时每半年至少进行一次型式检验;有下列情形之一时也应进行型式检验:

- 原料、设备、工艺有较大改变,有可能影响产品质量时;
- 长期停产,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 新建厂投产或老厂转产时;
- 购货合同中规定了型式检验的;
- 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验时。

### 7.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不应进行复验。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和食品标识管理规定（修订版）的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 纳入溯源体系的山核桃产品应按规定在外包装上加贴二维码溯源标签。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 21302 的规定，要求封口严密，不漏气，包装标识正确，文字清晰。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

表3 山核桃的包装方式示例

产品名称	适宜外包装方式	适宜内包装方式	图片
山核桃	瓦楞纸箱	牛皮纸袋、复合包装袋、真空包装袋、PET 塑料盒、塑料罐	

表3 (续)

产品名称	适宜外包装方式	适宜内包装方式	图片
山核桃	瓦楞纸箱	牛皮纸袋、复合包装袋、真空包装袋、PET 塑料盒、塑料罐	 

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或不清洁物品混运。运输途中要求防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿、轻放。

### 8.4 贮存

#### 8.4.1 常温

库内地面做防潮处理，防止底部受潮。堆放在垫板上，离地 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。通风、透气、干燥、阴凉、无直光。严禁与有害、有毒和有异味物品混放。温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 60\%$ 。

#### 8.4.2 冷藏

山核桃原料产品和加工产品可以采用冷藏法贮存。冷库贮存的库温以  $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 35%~50%为宜。

## 9 销售

### 9.1 互联网销售

以电商、新零售、微商“三商融合”为战略，可进行线上线下整合营销。

#### 9.1.1 电商模式

在淘宝、天猫、京东等平台上开设电商店铺，通过线上销售网络进行产品销售。

#### 9.1.2 新零售模式

以互联网为依托，线上下单、线下体验深度融合的产品销售。

#### 9.1.3 微商模式

与平台式微商进行合作，通过私域流量渠道进行产品销售。

## 9.2 体验式销售

通过专卖店、超市专柜、社区体验店等专卖渠道进行产品的销售。在酒店、农家乐、旅游景点等旅游地开辟产品的销售展示专区，借助当地旅游资源，实现产品销售。

## 9.3 销售要求

进入线上线下销售渠道所有淳安山核桃产品，企业应做好销售情况登记，如实记录销售产品批次信息、销售流向、销售对象以及销售时间，以便于后期发生质量安全问题时及时响应追踪产品。

## 9.4 销售服务

9.4.1 应建立客户投诉受理制度和客户投诉通道，受理顾客投诉。

9.4.2 当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于销售的情况时，应当立即下架，停止销售。

9.4.3 按相关法律法规配合相关部门或主动妥善处理纠纷。

---