

黄龙县电子商务行业协会文件

黄电协〔2022〕1号

关于修订《黄龙县核桃坚果质量等级流通标准》的通知

各团体会员及有关单位：

为贯彻落实《国务院关于积极推进“互联网+”行动的指导意见》（国发〔2015〕40号）、《国务院关于印发促进大数据发展行动纲要的通知》（国发〔2015〕50号）和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）文件精神，针对农副产品质量安全追溯的要求，通过建立健全本地区消费品质量安全监管、追溯、召回制度，进一步加强和规范线上流通经营过程中网货化标准，鼓励和支持经营主体采用高于或严于本规范要求的农产品流通技术和管理规范，现将《黄龙县核桃坚果质量等级流通标准》予以修订公布，请各会员单位遵照执行。

(此页无正文)

黄龙县电子商务行业协会
二〇二二年一月二十九日



主题词： 修订 流通标准 通知

抄 送： 团体会员单位、有关单位

2022年1月29日印

黄龙县核桃坚果质量等级流通标准

核桃，原产于近东地区，又称胡桃、羌桃，与扁桃、腰果、榛子并称为世界著名“四大干果”、既可以生食、炒食，也可以榨油、配制糕点、糖果等，不仅美味，而且营养价值很高，被誉为“万岁子”、“长寿果”。其卓越的健脑效果和丰富的营养价值，已经为越来越多的人所推崇。我国各地有记载的品种和类型约有 500 余个，按其来源，结实早晚，核壳薄厚和出仁率高低等，将其划分为 2 个种群，2 大类型和 4 个品种群。

一、规范性引用文件

GB/T5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T5009.5—2003 食品中蛋白质的测定

GB/T5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB 16325 干果食品卫生标准

GB 16326 坚果食品卫生标准

GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 19300—2003 烘炒食品卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

二、术语和定义

1) 优种核桃

采用优良品种经无性繁殖所生产的和陶建国。

2) 实生核桃

采用种子繁殖所生产的核桃坚果

3) 坚果横径

核桃坚果中部缝合线之间的距离

4) 平均果重

核桃坚果的平均重量，以克（g）计

5) 出仁率

核仁重占核桃坚果重的比率

6) 缝合线紧密度

核桃坚果缝合线开裂的难易程度

7) 出油果率

种仁内油脂氧化酸败，发挥出异味，并出现核桃坚果表面油化的果占共测果数额百分率

8) 空壳果率

无仁或种仁干瘪的核桃坚果数占共测果数的百分率

9) 破损果率

外壳破裂的核桃坚果数占共测苹果数的百分率

10) 黑斑果率

核桃坚果外壳上残留青皮或单宁氧化和病虫害造成的黑斑果数占共测果数的百分率

11) 含水率

核桃坚果中水分占坚果总重量的比率

三、产品分级

核桃坚果的质量分为四级。(特级、一级、二级、三级);

四、要求

(一) 卫生指标

按国家食品卫生法规定和 GB 16325、GB 16326 的规定执行。

(二) 感官要求

核桃坚果:

项目	要求	检验方法
滋味、气味	不应有酸败等异味	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,嗅其气味,品其滋味。霉变粒以粒数比计。
霉变粒/%	2.0	
带壳产品≤ 去壳产品≤	0.5	
杂质	无正常视力可见外来异物	

手剥核桃：

项目	原味	奶油味	盐焗味
色泽	深棕色，色泽均匀，泛有油光	深棕色，色泽均匀，泛有油光	深棕色，色泽均匀，略有光泽，表面微带白色盐霜
香气	具有核桃特有的香气	具有核桃及奶油味特有的香气	具有核桃特有的香气
口味	仁松脆，无明显涩味，无异味	仁松脆，咸甜适中，无异味	仁松脆，咸甜适中，无异味
形态	颗粒完整，多数有对开缝，大小基本均匀，无明显焦斑		
杂质	无明显杂质		

等级指标

项目		特级	一级	二级	三级
基本要求		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无漏仁、虫蛀、出油、霉变、异味等果。无杂质，未经有害化学漂白处理			
感官指标	果形	大小均匀	基本一致	基本一致	
	外壳	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白色	自然黄白或黄褐色
	种仁	饱满，色黄白，涩味淡	饱满，色黄白，涩味淡	较饱满，色黄白，涩味淡	饱满，色黄白或浅琥珀色，稍涩
物	横径/mm	≥30	≥30	≥28	≥26

理 指 标	平均果重/g	≥12	≥12	≥10	≥8
	取仁难易度	易取整仁	易取整仁	易取半仁	易取四分之一仁
	出仁率/ (%)	≥53	≥48	≥43	≥38
	空壳果率/ (%)	≤1	≤2	≤2	≤3
	破损果率/ (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.2	≤0.3
	黑斑果率/ (%)	0	≤0.1	≤0.2	≤0.3
	含水率/ (%)	≤8	≤8	≤8	≤8
化 学 指 标	脂肪含量/ (%)	≥65	≥65	≥60	≥60
	蛋白质含量 /(%)	≥14	≥14	≥12	≥10

手剥核桃理化指标：

项目	要求
净含量	符合《定量包装商品计量监督管理办法》±3%
空籽、瘪籽率、半粒籽率 %	≤3
水分 %	≤4
酸价（以脂肪计）（KOH） （mg/g）	≤3

过氧化值（以脂肪计） （g/100g）	≤0.5
*项目二氧化硫(SO ₂)/(g/kg)	≤0.4
*黄曲霉毒素 B1/(ug/kg)	≤5

手剥核桃微生物要求：

项目	要求
大肠杆菌/（MPN/100g）	≤30
*霉菌/（cuf/g）	≤25
*酵母/（cuf/g）	≤25
*致病菌（金黄色葡萄球菌。沙门氏菌、志贺氏球菌）	不得检出

五、检验方法

5/1 在核桃样品中，随机取样 1000g（±10g），铺在洁净的平面上，目测观察核桃果壳的形状色泽，并砸开取仁，品尝种仁风味，涩味感觉不明显为涩味淡，涩味感觉明显但程度较为稍涩。观察记录种仁色泽及饱满程度。

5/2 物理指标

5/2/1 横径

在核桃初样中，按四分法取 500g（±10g），用千分卡尺逐个测量横径并进行算数平均。

5/2/2 平均果重

在核桃初样中，按四分法取 1000g（±10g），用感量

为 1/10 的天平称重，并进行算数平均。

5/2/3 取仁难易度

将抽取核桃砸开取仁，若内褶壁退化、能取整仁的为取仁极易；若内褶壁不发达、可取半仁的为取仁容易；若内褶壁发达，能取 1/4 仁为取仁较难。

5/2/4 出仁率

从核桃初样中，随机抽取样品 1000g (± 10 g)，逐个取仁，用感量为 1/100 的天平称取仁种和坚果重，计算仁重与坚果重之比，换算百分数，精确到 0.01，修约至一位小数。

5/2/5 空壳果率

在核桃样品中，随机抽取 1000g (± 10 g)，铺放在洁净的平面上，将空壳果挑出记其数量计算空壳果数占共测果数的百分率。

5/2/6 破损果率

在核桃样品中，随机抽取 1000g (± 10 g)，铺放在洁净的平面上将破损果挑出记其数量，计算破损果数占共测果数的百分率。

5/2/7 黑斑果率

在核桃样品中，随机抽取 1000g (± 10 g)，铺放在洁净的平面上将黑斑果挑出记其数量，计算黑斑果数占共测果数的百分率。

5/2/8 含水率

在核桃样品中，随机抽取 1000g (± 10g)，按 GB/T5009.3—2003 中直接干燥法执行。

5/2/9 蛋白质含量

在核桃样品中，随机抽取 1000g (± 10g)，按 GB/T5009.5—2003 测定蛋白质含量。

5/2/10 脂肪含量

在核桃样品中，随机抽取 1000g (± 10g)，按 GB/T5009.6—2003 测定脂肪含量。

5/3 优质核桃的标准

一般通过“望闻掂尝”四种办法来检测核桃的好坏：

5/3/1 “望”

看核桃的颜色，表皮呈淡黄色为佳，优质的核桃外表圆整，外壳薄而洁净，纹路均匀，果核的颜色越暗核桃就陈放越久。如果核桃的壳特别干净或者过白说明被硫磺熏过或者是经过漂白液漂洗过的；如果表面呈黑色，说明放的时间过久，里面的油脂已经酸败变性透到表皮上了，如果核壳有油渍渗出，核桃已经变质。再看缝合线是否坚实，坚实没有缝隙的为佳。外壳如果有破损的现象，里面的果仁会受到污染，不能食用。

看核桃的斑纹，由于核桃的斑纹是在核桃生长过程中运送养料用的，斑纹相对多且浅证明核桃吸收的营养

越多，也就证明是好核桃。

5/3/2 “闻”

在市场上销售的核桃很多经过漂白液漂白过，外观好看了，但是却害了消费者。因为好多核桃的壳并不是完全密封的，泡得太久容易导致漂白粉水进入核桃内部，从而危害消费者的健康。所以嗅核桃很有必要，好的核桃闻起来是淡淡的木香，如果味道刺鼻警惕是被双氧水或漂白粉泡过了；如果核桃仁闻起来有异味，就说明核桃变质或者被污染。

5/3/3 “掂”

拿核桃在手里掂量掂量，如果同样大小的核桃相对越重就说明核桃仁越饱满，就十有八九是好核桃，反之就说明果仁不饱满，或者是空果。所以不能只看大小，要更多的考虑核桃的重量。用手搓一搓，如果发现细微的粉末，很有可能是被漂洗过的。

5/3/4 “尝”

把剥皮后的白核桃仁放进嘴里咀嚼，若是又香又脆，且没有其他怪味，则为好核桃，若是味道酸涩或者有怪味，则是品质不好的核桃。

还可以通过观察核桃仁的方法区分劣质核桃，任意挑选一个核桃，砸开，观察里面的核桃仁，若是外面的黄皮色泽艳，特别饱满，则此核桃必定是好核桃。若

是核桃仁呈黑色或者棕色或者有黑斑，这种则是劣质核桃。

另外剥核桃仁外的黄皮亦可帮助我们辨别好核桃，剥的过程中注意一下手指，看看是否有黄皮和手指黏连，黄皮内侧是否有一层透明薄皮，且手指上是否有一层油，若是三者都有，则此核桃为新鲜的好核桃。

最后若是核桃仁取出不易，且很难囫圇地取出来，说明此核桃为夹瓢核桃，此为劣质核桃。

六、包装、标志、贮藏、运输标准

项目	要求
包装	包装规范、无漏气、批号（生产日期）打印清晰、正确、标签符合 GB 7718—2011 和 GB 28050—2011

6/1 包装

核桃坚果一般应用麻袋包装，麻袋要结实、干燥、完整、整洁卫生、无毒、无污染、无异味。壳厚小与 1mm 的核桃坚果可用纸箱包装。

6/2 标志

麻袋包装袋上应系挂卡片、纸箱上要贴上标签，均应标明品名、品种、等级、净重、产地、生产单位名称和通讯地址、批次、采收年份、封装人员代号等。

6/3 贮藏

核桃坚果产品贮藏的仓库应干燥、低温（0℃~4℃）、通风防止受潮。核桃坚果入库后要在库房中加强防霉、防污染、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。

6/4 运输

核桃坚果在运输过程中，应防止雨淋、污染和剧烈碰撞。

七、检验及判定规则

7/1 进严要求

标*项没 6 个月抽样一次，送符合国家 CMAF 认证的第三方机构检验，其余项目每批次检验。

7/2 抽样

同一批投料或同一班次、同一品种的产品为一个生产批次、一批产品抽取 10 包（盒），抽样总量大于 2kg，应随机抽取。

7/3 判定规则

7/3/1 检验结果全部项目符合标准规定时，判定该批产品为合格品。

7/3/2 检验结果中微生物指标有一项不符合标准规定时，判定该批产品为不合格品。

7/3/3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合标准规定时，该批产品为合格

品，复检结果中仍有指标不符合标准，则该批产品为不合格品。