

ICS: 67.230

X 24

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA 088—2022

熟制锦屏野生山核桃仁

Roasted Jinping wild carya cathayensis sarg kernel

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

广东省食品流通协会 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 技术要求	2
5 生产加工卫生要求	4
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6

前 言

本文件按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》的规定编写。

本文件由广东省食品流通协会发布并归口。

本文件起草单位：锦屏县林业局，广州食协技术服务有限公司，广州睿芯科技服务有限公司，黔东南天龙山农业开发有限公司，锦屏县高杰山核桃种植农民专业合作社，深圳盒马网络科技有限公司，广州盒马鲜生网络科技有限公司，广州市钱大妈农产品有限公司，广东省科学院生物与医学工程研究所，广东省食品流通协会，广州市黄埔区食品安全协会。

本文件主要起草人：龙登楷，杨武其，谭传高，郭跃坤，阮祥华，向春明，肖琳，王启勇，吴艳秋，阙丽华，阮开灯，韦愿娟，龙立芳，龙桂江，尹希文，黄海青，黄洁，毕剑华，曲红阳，许杰，高裕锋，谭炜彤，张志强，罗炜诗，彭子慧，张路路，文钰，刘丽梅，庞无瑕，叶映朵，谢天恩，吴学，黄永杰，向俨，王涛，刘建锋，李志鹏，陆智，权毓舒，董华壮，苏杰雄，冯安祺，罗小凤，谢卓斌，李亚杰，李亚贤，王颖。

本文件是首次发布。

熟制锦屏野生山核桃仁

1 范围

本文件规定了熟制锦屏野生山核桃仁产品的技术要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规则、产品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于熟制锦屏野生山核桃仁产品。

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，仅所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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品接触材料及制品通用安全要求
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 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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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令[2005]第75号	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

锦屏野生山核桃 *Jinping wild carya cathayensis sarg*

在贵州省锦屏县行政区域范围内通过野外自然生长的山核桃树得到的果实。

3.2

熟制锦屏野生山核桃仁 *roasted Jinping wild carya cathayensis sarg kernel*

以锦屏野生山核桃去除外壳后取得的果仁为主要原料，添加或不添加辅料，经烘炒等熟制加工工艺制定的食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 野生山桃核坚果果实应充分成熟，大小均匀，形态为圆形，缝合线紧密。外壳洁净，呈自然黄白色、上手不着黑色。仁皮呈黄褐色或金黄色，无附着物。整体无腐烂，无霉变，无虫蛀、出油、异味等果。

4.1.2 野生山桃核采摘后应去皮、清洗、筛去浮果与烂果。坚果果实经充分晾晒后，入库冷藏贮存或直接使用。

4.1.3 野生山核桃果实农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.4 其他原辅料应符合相应食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

色泽	仁皮无黑斑，同产品色泽均匀
滋味和气味	具有山核桃应有的气味，仁松脆，无明显苦味、涩味，不应有酸败等异味
形态	具有山核桃仁应有的颗粒形态
杂质	无正常视力可见外来异物
霉变粒	无霉变粒

4.3 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
水分/ (g/100g) ≤	5
酸价(以脂肪计) / (KOH) (mg/g) ≤	3
过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g) ≤	0.5

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量和真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量和真菌毒素限量

项目	限量
铅(以 Pb 计)/ (mg/kg) ≤	0.2
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中坚果与籽类食品的规定。

4.5.2 微生物限量应符合表 4 的规定

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/ (CFU/g) ≤	25			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

4.7 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工卫生要求

生产加工卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官

6.1.1 色泽，滋味，气味，形态，杂质

随机选取100g山核桃果仁产品置于清洁，干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察仁皮色泽，嗅其气味，品其滋味，记录形态和评价结果。

6.1.2 霉变粒

随机抽样3kg，用四分法从抽样样品中取200粒，挑出霉变颗粒。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3 污染物限量

6.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.4 微生物限量

6.4.1 大肠菌群

按GB 4789.3（平板计数法）规定的方法测定。

6.4.2 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求和净含量要求。

7.2 型式检验

型式检验项目为4.2至4.6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。

7.3 检验批次和抽样

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5袋（罐），分别进行出厂检验（霉变粒项目可另外单独取样）和留样（1-2份独立包装产品），并做好相关记录。

7.4 判定原则

7.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中微生物限量有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品。

7.4.3 检验结果中除微生物限量外，其他项目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，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本文件，则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 食品直接接触的食品包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。

8.2.2 各种包装应完整，无破损，具有密封性。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

8.3.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 仓库应具备通风和防虫防鼠设备设施。

8.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.3 产品根据其他包装方式、材料、产品特性制定其贮存条件，按照其贮存条件规定进行贮存。

8.4.4 产品应放置在货架或垫板上，且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间应留有通道，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装和内部产品为限。

8.4.5 成品出库必须依先进先出的原则，依次出库。
