**ICS** 65.020

**CCS** B 60

2022-xx-xx发布

团体标准

T/ZJCIA 004—2022

天目山宝炒制山核桃

TianMuShanBaoRoasted *Carya cathayensis*

（征求意见稿）

浙江省山核桃产业协会发布

2022-xx-xx实施

目次

[前言 II](#_Toc106714841)

[1 范围 1](#_Toc106714843)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc106714844)

[3 术语和定义 1](#_Toc106714845)

[4 质量要求 2](#_Toc106714846)

[5 检验方法 4](#_Toc106714847)

[6 检验规则 4](#_Toc106714848)

[7 标志、包装、运输、贮存 5](#_Toc106714849)

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。

本文件由浙江省山核桃产业协会提出。

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、嘉兴市林业技术推广站。

本文件主要起草人：邓杨勇、高军龙、黄坚钦、奚建伟、王洁、顾晓波、纪言根、张贵贤、姚文杰、陈洁、顾沈华。

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、采收季天气等自然坏境因素影响较大，而本文件3.1条款所定义产品由于不去外壳加工，终产品质量受原料影响较大，而现有技术还无法做到原料和加工过程无损检测识别和剔除，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。

天目山宝炒制山核桃

# 范围

本文件规定了炒制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、运输和贮存。

本文件适用于炒制山核桃的生产、检验和销售。

# 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 2760食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 5009.3食品安全国家标准食品中水分的测定

GB 5009.229食品安全国家标准食品中酸价的测定

GB 5009.227食品安全国家标准食品中过氧化值的测定

GB 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 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

# 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。

## 炒制山核桃roasted hickory

以山核桃为原料，添加或不添加辅料，无需人工或机械裂壳处理，经去涩、杀青、入味、炒制等工艺制成的带壳山核桃产品。

## 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

山核桃果壳或果仁表面存在因病害等造成明显黑色或暗色斑点的颗粒。

## 3.6

## 空籽empty shriveled seed

无可食果仁的颗粒。

3.7

半空籽half empty shriveled seed

有可食果仁，但果仁体积占完整果仁3/4以下的山核桃颗粒。

### 3.8

### 坏籽damaged seed

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。

# 质量要求

## 原料要求

山核桃原料应符合T/ZJCIA 002要求，炒制山核桃应采用果径2.10 cm以上山核桃颗粒。

## 辅料、包材要求

应符合相应国家标准和行业标准要求。

## 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，表面有光泽。 |
| 颗粒形态 | 具有该品种应有的完整颗粒。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的香气和滋味，不得有酸败等异味。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物。 |

## 质量指标

应符合表2规定。

表2质量指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 坏籽率/（%） ≤ ——霉变籽率/（%） ≤——油籽率/（%） ≤——芽籽率/（%） ≤ | 3.00.50.52.0 |
| 黑斑率/(%) ≤ | 8.0 |
| 空籽率/(%) ≤ | 0 |
| 半空籽率/(%) ≤ | 3.0 |

## 理化指标

应符合表3规定。

表3理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分 / (％) ≤ | 3.0 |
| 酸价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/g) ≤ | 2.8 |
| 过氧化值(以脂肪计) /(g/100 g) ≤ | 0.4 |

## 安全指标

应符合GB 19300的规定。

## 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 净含量要求

应符合国家质量监督检验总局第﹝2005﹞75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 产品加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

# 检验方法

## 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。

## 质量指标

## 5.2.1 质量指标

从中随机取500 g±10 g样品数其总颗粒数，并逐个剥壳，挑出黑斑籽、油籽、芽籽、霉变籽、空籽、半空籽并计算各自颗粒数，将油籽、芽籽、霉变籽颗粒数进行相加，得出坏籽颗粒数，分别与总颗数比值，按颗数百分比计算出黑斑率、油籽率、芽籽率、霉变籽率，空籽率、半空籽率、坏籽率。

## 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。

## 安全指标

按照GB19300规定的方法执行。

## 净含量测定

按JJF 1070中有关规定执行。

# 检验规则

## 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。

## 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。

## 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500 g。

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。

## 判定原则

### 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。

### 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。微生物指标不得复检。

# 标志、包装、运输、贮存

## 标志

7.1.1 食品包装标识符合GB 7718和GB 28050规定。

7.1.2 储运标志应符合GB/T 191的规定。

## 包装

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。

## 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，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，应轻装、轻卸。装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

## 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，不得与有毒、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。

参考文献

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