**ICS** 65.020

**CCS** B 60

2022-xx-xx发布

团体标准

T/ZJCIA 006—2022

天目山宝山核桃仁

TianMuShanBao*Carya cathayensis* kernel

（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](#_Toc106714369)

[1 范围 1](#_Toc106714371)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc106714372)

[3 术语和定义 1](#_Toc106714373)

[4 质量要求 2](#_Toc106714374)

[5 检验方法 4](#_Toc106714375)

[6 检验规则 5](#_Toc106714376)

[7 标志、包装、运输、贮存 6](#_Toc106714377)

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。

天目山宝山核桃仁

# 范围

本文件规定了山核桃仁的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于山核桃仁的生产、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 5009.8食品安全国家标准食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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。

## 山核桃仁hickory kernel

以山核桃仁为原料，添加或不添加辅料，经去涩、入味、烘烤等工艺制成的产品。

## 3.2

## 出油仁oxidized oil-containing kernel

山核桃仁内油脂氧化酸败或表面油化且挥发出异味的果仁。

## 3.3

出芽仁germinated kernel

山核桃仁芽部芽部呈现棕黑色或深黑色的果仁。

## 3.4

霉变仁moldy kernel

山核桃仁表面发霉变质的果仁。

[来源：GB 19300-2014，2.4,有修改]

## 3.5

黑斑粒black-spot kernel

山核桃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

## 完整仁intack kernel

山核桃仁不小于整颗果仁1/4的颗粒（即单瓣仁），且单瓣仁无明显缺失。E

## 3.7

## 碎仁 broken kernels

山核桃仁通过6mm筛网筛选后的筛下破碎果仁。（））

### 3.8

### 坏仁粒kernel percentage

出现霉变粒、出芽粒、出油粒并产生哈败味、腐烂以及影响产品食用价值的颗粒。

## 3.9

## 含糖率percentage of sugar

山核桃仁中单糖和双糖之和占待测样品重量的比率。

# 质量要求

## 原料要求

山核桃原料应符合T/ZJCIA 002要求，生产山核桃仁应采用2.00 cm以上山核桃原料。

## 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。 |
| 颗粒形态 | 具有该品种应有的形态。 |
| 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 |
| 完整仁率/(%)  ≥ | 90 |
| 百粒重/(g) ≥ | 45 |
| 坏籽率/（%） ≤  ——霉变仁率/（%） ≤  ——油仁率/（%） ≤  ——芽仁率/（%） ≤ | 0.2  0.1  0.1  0.1 |
| 黑斑仁率/(%) ≤ | 1.0 |
| 碎仁率/（%） ≤ | 2 |

## 理化指标

应符合表3规定。

表3理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指 标 |
| 含糖量/(g/100g) ≤ | 14 |
| 水分/(％) ≤ | 3.0 |
| 酸价(以脂肪计)/(KOH)/(mg/g) ≤ | 2.8 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤ | 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其他质量指标

从中随机取200 g±10 g样品，随机挑出100粒完整仁样品，称其重量，即得百粒重，将测百粒重的样品与剩余样品混合称其总重量，用筛孔直径为6mm的筛网过筛，称取筛下物，与总重量的比值，按重量百分比分别计算出碎仁率，然后挑出完整仁、黑斑仁、出油仁、出芽仁、霉变仁并称取各自重量，与总重量比值，按重量百分比分别计算出黑斑粒率、出油粒率、出芽粒率、霉变粒率以及坏仁粒率。

## 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。

5.3.4含糖量

按GB 5009.8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）