

河北省质量信息协会团体标准

《脱衣核桃仁》

(征求意见稿)

编制说明

标准起草工作组

2022年10月

河北省质量信息协会团体标准

《脱衣核桃仁》

编制说明

一、任务来源

按照河北省质量信息协会《关于2022年团体标准提案申报的通知》（冀质信协字[2022]01号）要求，依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，确定《脱衣核桃仁》立项，项目编号为：T202262。

本标准由河北华岱农业科技有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：河北华岱农业科技有限公司、赞皇县华润农副产品开发有限公司、河北枣能元食品有限公司。

二、重要意义

核桃仁含有丰富的脂肪、蛋白质和微量元素，具有极高的营养价值和保健作用。然而，除去外壳后的核桃仁外有一层种皮，含有色素和苦涩味等成分，直接加工会导致产品口感不佳，且易产生褐色，影响产品的口味和色泽，因此须将核桃仁的种皮去除。但由于核桃仁表面凹凸不平，呈皱褶，种皮紧贴核桃仁表面，因此很难脱去。

现有脱衣技术多以加入碱类浸泡后再用高压水冲洗去除，存在化学物质残留、核桃仁易碎断裂，碱类浸泡液排放造成环境污染等问题。为解决以上技术难题，本标准起草牵头单位河北华岱农业科技有限公司通过不断的技术创新，提高脱衣车间的洁净度，形成了绿色环保的脱衣技术方法，不使用任何化学试剂，脱衣快且干净，所得的产品色泽正、口感好、完整，品质有保

证。

为了满足市场和消费者的需求，使脱衣核桃仁能够标准化、市场化，便于行业应用和行业管理，提升消费者的体验和核桃仁的附加值，特制订本标准。本标准的制订有助于增强企业产品品牌的竞争力，引领和规范脱衣核桃仁市场，最大程度保护企业和消费者的利益。

三、编制总体要求

《脱衣核桃仁》团体标准的编制遵循规范性要求，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，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》、《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草；此外，标准的制定符合脱衣核桃仁行业的实际情况，可操作性强。

四、主要工作过程

（1）2022年9月上旬：确定本标准的标准化对象为脱衣核桃仁，同时成立标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工。

（2）2022年9月中旬：起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，对市场上的脱衣核桃仁进行调研，并进行总结分析，为标准草案的编写打下基础。

（3）2022年9月下旬：分析研究调研材料，由标准起草工作组的专业技术人员编写标准草案，通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，确定了本标准的名称为《脱衣核桃仁》，使本标准主题更加突出。本标准起草牵头单位河北华岱农业科技有限公司向河北省质量信息协会归口提出立项申请，经归口审核，同意立项。

(4) 2022年9月28日：《脱衣核桃仁》团体标准正式立项。

(5) 2022年10月初-10月中旬：工作组通过讨论，确定本标准的主要内容包含脱衣核桃仁的技术要求、生产加工过程中的卫生要求等，并规定了相应的试验方法、检验规则等内容，初步形成标准草案和编制说明。工作组将标准文件发给相关标准专家进行审核，根据专家的审核意见进行修改完善，最终形成征求意见稿。

五、主要内容及依据

本文件规定了脱衣核桃仁的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输、保质期。

1. 范围

规定本文件的内容以及适用的范围。

其中，规定本文件适用于以核桃仁为原料，经过原料验收、脱衣、色选、分级、冲洗、烤制（第一次：20min内升温至50℃，烤制时间不少于30min；第二次：20min内升温至70℃，烤制时间不少于240min）、挑选、包装而成的脱衣核桃仁，通过纯物理、绿色环保的核桃仁脱衣方法，不使用任何化学试剂，在提高脱衣效率的同时还能保留核桃原有的色泽、香味及营养，健康安全。

2. 规范性引用文件

列出了本文件的规范性引用文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

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 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 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

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《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令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4. 技术要求

本文件规定了脱衣核桃仁的技术要求，包括原料要求、感官要求、理化指标、微生物指标、净含量等，为产品品质的提高提供了依据，具有先进性和可操作性。

5. 生产加工过程中的卫生要求

本文件规定了脱衣核桃仁生产加工过程中的卫生要求。

6. 试验方法

本文件规定了脱衣核桃仁应进行的试验。

7. 检验规则

本文件规定了脱衣核桃仁的检验规则。

8. 标识、包装、贮存、运输、保质期

本标准规定了脱衣核桃仁的标识、包装、贮存、运输、保质期。

六、与有关现行法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准，在对等内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

八、提出标准实施的建议

首先，加强团体标准的人才建设，建立健全团体标准第三方评价机制，提高团体标准供给质量。其次，团体标准的制定要严格遵守GB/T1.1等国家基础标准体系所规定的标准制定和编写规范，并根据市场和创新需求的变化及时废止或修订团体标准，增强团体标准的全生命周期管理。再次，引导和鼓励各社会团体在没有相关国家、行业、地方标准的领域主导制定团体标准，鼓励制定高于国标、行标和地标的高水平团体标准。最后，团体标准的立项和评估都必须以市场和创新的现实需求为导向，既要与现行相关标准体系协调一致，又要符合预期经济社会效益。

九、其他应予说明的事项

无。

《脱衣核桃仁》标准起草工作组

2022年10月13日