|  |  |
| --- | --- |
| ICS 65.  |  |
| CCS B |  |

团体标准

冷榨核桃饼

Cold pressed walnut cake

2023-09-10发布

2023-10-01实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

T/GZXX 0002—2023

目次

[前言 I](#_Toc149663550)

[1范围 1](#_Toc149663551)

[2规范性引用文件 1](#_Toc149663552)

[3术语和定义 1](#_Toc149663553)

[4质量要求 1](#_Toc149663554)

[5检验规则 2](#_Toc149663555)

[6标签标识 3](#_Toc149663556)

[7包装、储存和运输 3](#_Toc149663557)

# 前 言

本标准根据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，但本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州阳光食品有限公司共同提出。

本标准由贵州省特色食品产业促进会归口。

本标准由贵州大学、贵州省核桃研究所、贵州阳光食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王纪辉、秦礼康、耿阳阳、胡伯凯、刘亚娜、张时馨、杨光、曾亚军。

本标准于2023年XX月XX日首次发布，于2023年XX月XX日起实施。

冷榨核桃饼

# 1范围

本标准规定了冷榨核桃饼的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签与标识以及包装、储存和运输要求。

本标准适用于商品冷榨核桃饼。

# 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定介质过滤法

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 10358 油料饼粕 水分及挥发物含量的测定

GB/T 10360 油料饼粕 扦样

GB 13078 饲料卫生标准

GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

# 3术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冷榨核桃饼cold pressed walnut cake

核桃脱壳后得到的核桃仁经常温液压冷榨提取油后所得到的物料。

# 4质量要求

4.1 原料要求

原料应符合GB/T 20398的规定。

4.2 质量指标

冷榨核桃饼的感官指标见表1，理化指标见表2。

表1 冷榨核桃饼感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 感官指标 | 检验方法 |
| 形状 | 片状、饼状或块状 | 取冷榨核桃饼于明亮处观察其形状 |
| 色泽 | 黄褐色或褐色 | 室温下，取小部分冷榨核桃饼在自然光明亮处观察其色泽 |
| 气味 | 具有核桃饼固有的气味，无异味 | 室温下，取一定量混合均匀的样品，于无异味处嗅其气味 |

表2 冷榨核桃饼理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 理化指标 | 检验方法 |
| 水分含量/%  | ≤ 10.0 | 按照GB/T 10358执行 |
| 粗蛋白质含量（干基）/%  | ≥ 40.0 | 按照GB 5009.5凯氏定氮法执行 |
| 粗纤维含量（干基）/%  | ≤ 10.0 | 按照GB/T 5515介质过滤法执行 |
| 粗脂肪含量（干基）/%  | ≤ 8.0 | 按照GB 5009.6索氏抽提法执行 |
| 总灰分含量（干基）/%  | ≤ 8.0 | 按照GB 5009.4食品中总灰分的测定执行 |

4.3 真实性

不得掺入冷榨核桃饼以外的任何其他物质。

4.4 卫生指标

按照已有的食品安全国家标准规定执行。

# 5检验规则

5.1 检验的一般规则

按照GB/T 5490执行。

5.2 产品组批

同一批次、同一生产线生产的包装完好的产品为一组批。

5.3 扦样

按照GB/T 10360执行。

5.4 出厂检验

形状、色泽、气味、水分、粗蛋白质、粗脂肪应按生产批次抽样检验，粗纤维、总灰分应按原料批量定期抽样检验，并出具检验报告。检验合格，方可出厂。
5.5 型式检验

型式检验项目按照第4章的规定执行。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

a)当原料、设备、工艺有较大变化时应进行型式检验；

b)正式生产后，每半年进行一次型式检验；

c)投产后或停产后恢复生产时，应进行型式检验。

5.6 判定规则

产品各项质量指标中有一项不合格，即判定为不合格产品。

# 6标签标识

应在包装物上或货位登记卡上、随行文件中标明产品名称、原料核桃产地和收获年度等内容。

# 7包装、储存和运输

### 7.1 包装

冷榨核桃饼可散装。采用麻袋包装时，应符合GB/T 24904的规定；采用塑料包装编织袋时应符合GB/T 8946的有关规定，或按用户要求包装。

7.2 储存

产品应储存在阴凉、通风、干燥的地方，防潮、防霉变、防虫蛀，不得与有毒有害物质混存。贮藏温度为2~4℃。

7.3 运输

产品运输中应避免暴晒、雨淋，应有防雨、防晒措施，不得与有毒有害物质或其他易造成产品污染的物品混合运输。防止渗漏、污染和标签脱落。