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

团体标准

鲜 核 桃 仁

Fresh walnut kernel

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 XXXX—2023

目 次

[前言 II](#_Toc149658381)

[1 范围 1](#_Toc149658382)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc149658383)

[3 术语和定义 2](#_Toc149658384)

[4 要求 2](#_Toc149658385)

[5 检验规则 4](#_Toc149658386)

[6 包装、标志、标签、运输、贮存 5](#_Toc149658387)

[7 保质期 5](#_Toc149658388)

1. 前言

本标准依据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》给出的规定起草。

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提出。

本标准由贵州省特色食品产业促进会归口。

本标准起草单位：贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州阳光食品有限公司。

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

鲜核桃仁

* 1. 范围

本标准规定了鲜核桃仁技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于新鲜核桃青果为原料，经脱青皮、去壳、除杂、分选、包装、冷冻（或不冷冻）贮存等工艺制成的鲜核桃仁。

* 1. 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，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装贮运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学验 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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

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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1.1 核桃青果 Green walnut fruit

充分成熟、自然开裂、青皮无霉烂的核桃果实。

3.1.2 鲜核桃仁 Fresh walnut kernel

核桃青果去皮、破壳后，获得的未经过干制的新鲜核桃仁，核桃仁表面一般无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质。

* 1. 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色 泽 | 具有新鲜核桃仁应有的乳白色或淡黄色。 | 将被取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测其色泽、有无异物；嗅其气味，口尝滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有新鲜核桃仁应有的清香味和滋味，涩味淡。 |
| 组织形态 | 呈半仁或四分之一仁，允许有少量碎仁，仁粒质地脆嫩、无虫蛀、无霉变、无机械损伤、无异味。 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 |

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 水分，％ | ≤ 80.0 | GB 5009.3 |
| 酸价，mg/g | ≤ 0.36 | GB 5009.229 |
| 脂肪，% | ≥ 9.80 | GB 5009.6 |
| 蛋白质，％ | ≥ 2.60 | GB 5009.5 |
| 主要脂肪酸组成，% |
| 棕榈酸 C16:0 | 2.2~10.0 | GB 5009.168 |
| 硬脂酸 C18:0 | 0.5~6.0 |
| 油酸 C18:1 | 11.5~35.0 |
| 亚油酸 C18:2 | 50.0~70.0 |
| α-亚麻酸 C18:3 | 5.5~18.0 |
| 二氧化硫残留量，g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.34 |
| 黄曲霉毒素B1，μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 展青霉素，μg/kg | ≤ 50.0 | GB 5009.185 |

4.3 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g或25mL表示） | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 霉菌，CFU/g | 5 | 2 | 50 | 102 | GB 4789.15 |
| 致病菌（沙门氏菌等） | 按GB 29921中即食果蔬制品规定执行 |
| 注：α样品的采样及处理按GB 4789.1执行 |

4.4 净含量

预包装食品的净含量均应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070规定的方法检验。

4.5 食品添加剂

食品添加剂应符合相应的食品安全标准和有关规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760加工坚果与籽类的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761坚果及籽类的限量规定。

4.7 污染物限量

应符合GB 2762标准中新鲜蔬菜中的豆类蔬菜类别的相关规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763标准中仁果类水果的相关规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批次。

5.2 抽样方法

应从每批产品中随机抽取10个小包装样品（总量不低于2kg），其中5份作检验样品，另5份用于留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品经检验合格后方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、含水率、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

5.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中4.2～4.8的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a）新产品的试制鉴定；

b）主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；

c）连续停产三个月以上，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目（微生物指标除外）有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

* 1. 包装、标志、标签、运输、贮存

6.1 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.2 标志、标签

产品包装应有明显标志。食品标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干躁、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

* 1. 保质期

在符合本标准规定的贮存运输条件下，冷藏（2-5℃）保存时保质期为50天，冷冻保存为12个月。