

XAASS

新疆维吾尔自治区农学会团体标准

T/XAASS XXXX-2023

新疆核桃安全生产技术指南

Technical Guide for Safe Production of Xinjiang Walnut

(征求意见稿)

XXXX -XX-XX 发布

XXXX -XX-XX 实
施

新疆维吾尔自治区农学会 发布

前 言

本文件按照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》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。

本文件由新疆农业科学院提出。

本文件由新疆维吾尔自治区农学会归口。

本文件主要起草单位：*

本文件主要起草人：*

新疆核桃安全生产技术指南

1 范围

本文件规定了新疆核桃干果原料控制、采后管理。
本文件适用于新疆核桃干果安全生产。

2 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 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB/T 40446 果品质量分级导则

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

DB14/T 1514 核桃采收及贮运技术规程

DB52/T 1141 核桃采收技术规范

DB65/T 4114 青皮核桃初加工技术规程

3 分析方法

3.1 真菌毒素

黄曲霉毒素 B₁ 的检测方法采用 GB5009.22 规定的方法。黄曲霉毒素 B₁ 应符合 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准。

4 原料控制

4.1 土壤选择

为了确保核桃有足够的养分供应，土壤必须具有一定的肥料和保水作用，并且种植区域的土壤层必须厚实。

4.2 肥力要求

核桃树的基肥应该以有机肥为主、化肥为辅，有机肥应充分腐熟或经过无害化处理，杀灭病原菌、病毒、寄生虫卵、杂草种子等，消除异味。土壤肥力应符合 NY/T 391 规定的 II 级。

4.3 种苗选择

不从疫区购买苗木。选用不带核桃棉蚜、核桃蠹蛾、美国白蛾等检疫对象的苗木。优先选用无病毒苗木,选用符合植物检疫要求的核桃壮苗。栽植前,要求对苗木进行检查和分级,剔除弱小苗、畸形苗、伤残苗、病虫害苗。

4.4 农药施用

使用已登记的农药产品,不使用禁用农药。尽可能选用高效、低毒、低残留农药。按照农药标签注明的防治对象、使用浓度、使用方法、安全间隔期等信息使用。农药施用符合 GB/T 8321(所有部分)的要求。

4.5 整形修剪

根据品种特性和砧穗组合,选择适宜树形,通过整形修剪,使树体结构合理、树势健壮、树冠通风透光,以减轻病虫害发生,减少农药使用。

4.6 采收

根据用途,在最佳采收时期采收。采收应避开下雨、有雾或露水未干时段,采用清洁卫生的采果容器,具体操作参见 DB52/T 1141。

5. 采后管理

5.1 脱青皮

脱青皮包括人工脱青皮、生物脱青皮、化学药剂脱青皮、冻融脱青皮、机械脱青皮,具体操作见 DB65/T 4114。

5.2 清洗

对验收后的核桃进行清洗。可采用专用机械进行清洗或人工清洗,及时去除泥沙、灰尘、污染物。清洗用水符合 GB 5749 的要求。

5.3 干燥

清洗后的核桃,应及时干燥,至种仁含水量 $\leq 5\%$ 。

5.4 挑选

经过清洗及干燥后的核桃原料中仍可能含有一定量的损伤、霉变、开裂果,通过人工挑选的形式去除这些残次果。

5.5 分等分级

分为特级、一级、二级、三级 4 个等级,每个等级均要求坚果充分成熟,壳面洁净,缝合线紧密,无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味,无杂质,未经有害化学漂白物处理过。具体操作参见 GB/T 20398、GB/T 40446。

5.6 包装

用核桃标准规格纸箱套内膜袋包装。按 NY/T 658 包装标准执行。核桃产品贮藏的仓库应干燥通风，地面应铺设枕木，防止底部受潮，注意倒垛。核桃入库后要在库房中加强防霉、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。

5.7 入库降温

干燥后的核桃应及时入库降温，提前 3 d 开冷风机降温，校正库温，使库温稳定至 0℃～5℃，相对湿度维持在 50%～60%。

5.8 库内管理

库房需提前 3 d~5 d 彻底消毒，消毒后通风 24 h~48 h。消毒方法按 GB 14930.2 的规定执行，每隔 30 d 抽检，检测指标包括脂肪酸氧化（哈喇味）、蛀虫率、霉变率等，分项进行记录，如发现问题及时处理。

5.9 贮藏

贮藏期限应不影响核桃销售质量为宜。低温贮藏不应超过 12 个月。

5.10 检测

真菌毒素检测方法按照 3.1 的规定执行。

5.11 出库

出库时，核桃要求无腐烂、无霉变、真菌毒素应符合 GB 2761 的规定，按大小、色泽分拣后出库，操作尽可能在低温环境下操作。

5.12 运输

核桃运输工具应清洗卫生，运输操作参见 DB14/T 1514 等标准，核桃在运输过程中，严禁雨淋，注意防潮。按 NY/T 1056 标准运输。

附录 A

(资料性)

A.1 核桃采后贮藏保鲜工艺流程图

图 A.1 核桃采后贮藏保鲜工艺流程

