

团 体 标 准

T/TSSP 031—2023

核桃青果脱皮及干制加工技术规程

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

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。

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。

本文件由贵州大学、四川洁能干燥设备有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、四川洁能干燥设备有限公司、贵州省核桃研究所、贵州阳光食品有限公司。

本文件主要起草人：秦礼康、何光赞、耿阳阳、高胜、杨光。

核桃青果脱皮及干制加工技术规程

1 范围

本文件规定了核桃青果脱皮及干制加工技术规程的术语和定义、技术要求。

本文件适用于核桃的初加工生产、包装、贮存。

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。

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用规范

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 23509 食品包装容器及材料分类

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

JB/T 12027 核桃青皮脱皮机

DB52/T 1138 核桃坚果、核桃仁分级标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 核桃青果

充分成熟、青皮无霉烂的核桃果实。

3.2 脱皮率

随机抽样中，完全脱皮核桃个数（含破损果）占被测果数的百分率。

3.3 破损果率

破损核桃个数与投入加工的总核桃个数的比率。

3.4 黑霉果率

核桃坚果内部种仁霉变个数占被测果数的百分率。

4 技术要求

4.1 工艺流程图

工艺流程图如图 1:

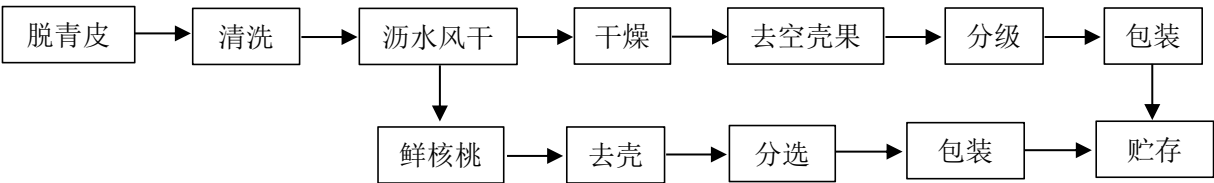


图 1 核桃青果脱皮及干制加工工艺流程

4.2 脱青皮

新鲜的核桃青果装入脱皮机脱皮，脱皮机按照 JB/T 12027 规定执行。

4.3 清洗

采用清洗机进行清洗，直至完全去除核桃表面残留的果皮杂质。

4.4 沥水风干

采用带过滤孔的输送带等设施设备进行沥水风干，去除表面水分，获得鲜核桃坚果。

4.5 干燥

采用干燥机低温热风干燥，直至坚果含水率低于 8%。

4.6 去空壳核桃

采用风吹方式去除空壳核桃。

4.7 分级

采用人工或机械设备进行分级，分级按照 DB52/T 1138 标准执行。分级后达到表 1 的要求。

表 1 核桃坚果质量分级表

项 目		特级	1 级	2 级	3 级	检验方法
感官 指标	外观	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等，无	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等，无杂质；果实大小基本一致		坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味等，	将被取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察有无杂质，目测其色泽，嗅其气味，

		杂质；果实大小均匀			无杂质	尝其滋味。
	种仁	饱满，色黄白，浅琥珀、紫，味香甜	饱满，色黄白，浅琥珀、紫，味香甜	较饱满，色黄或紫，味香甜	较饱满，色淡黄、琥珀或紫色，味稍涩或涩	
	出仁率（%）	≥ 53.0	≥ 48.0	≥43.0	≥38.0	按照 GB/T 20398 执行
	破损果率（%）	≤ 0.1	≤0.1	≤0.2	≤0.3	
	黑霉果率（%）	0	≤0.1	≤0.2	≤0.3	
	含水率（%）	≤8.0				按照 GB/T 5009.3 执行

4.8 包装

产品包装材料应结实、干燥、整洁卫生、无毒、无异味，并符合 GB/T 23509 规定。

4.9 贮存

干果核桃应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的库房中，不得与有毒、有害、有异味物品混贮，必要时低温保存。鲜核桃仁应密封冻存。

4.10 保质期

在本文件规定的贮存条件下，干果核桃和鲜核桃仁产品保质期均为12个月或按产品标签规定执行。