

团 体 标 准

T/TSSP 034—2023

冷榨核桃饼

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 质量要求 1

5 检验规则 2

6 标志标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前 言

本文件根据 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、贵州省核桃研究所、贵州阳光食品有限公司共同提出。

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：贵州省核桃研究所、贵州大学、贵州阳光食品有限公司。

本文件主要起草人：王纪辉、秦礼康、耿阳阳、胡伯凯、刘亚娜、张时馨、杨光、曾亚军。

冷榨核桃饼

1 范围

本文件规定了冷榨核桃饼的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签与标识以及包装、运输和储存及保质期。

本标准适用于冷榨核桃饼。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

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/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 23509 食品包装容器及材料 分类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件适用于下列术语和定义。

3.1 冷榨核桃饼

核桃仁经常温液压冷榨制油后剩余的物料。

4 质量要求

4.1 原料要求

核桃仁应符合GB/T 20398的规定。

4.2 感官要求

冷榨核桃饼的感官要求见表1，

表 1 冷榨核桃饼感官要求

项目	感官要求	检验方法
形状	片块状、饼状或粒状	将被取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其形状、有无杂质，目测其色泽，嗅其气味。
色泽	黄褐色或褐色	
气味	具有核桃饼固有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.2 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 冷榨核桃饼理化指标

项目	理化指标	检验方法
水分/%	≤ 10.0	按照 GB/T 10358 执行
粗蛋白质含量（干基）/%	≥ 40.0	按照 GB 5009.5 执行
总灰分含量（干基）/%	≤ 8.0	按照 GB 5009.4 执行

4.3 卫生安全指标

按照GB 13078、GB 19641和国家有关标准的规定执行。

4.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定方法测定

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 抽样

按照 GB/T 10360 执行，抽样数量应满足检验和留样要求。

5.4 出厂检验

感官要求、净含量、水分、粗蛋白质应按生产批次抽样检验，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。国家另有相关规定的按照规定执行。

5.5 型式检验

型式检验项目为本文件中 4.2~4.4 的全部项目，型式检验每 6 个月进行 1 次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原辅料产地、关键工艺及设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或连续停产 3 个月后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 判定规则

产品按本文件项目检验全部合格，判定该批产品合格，如有不合格项，允许用留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志标签

产品应有明显标志。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。

6.2 包装

产品包装材料应符合 GB/T 23509 等规定，包装材料要结实、干燥、整洁卫生、无毒、无异味。

产品包装封口应严密，不得泄露。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、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。贮藏方式为常温贮藏。

6.5 保质期

在本文件规定的贮存条件下，产品保质期为 12 个月或按产品标签规定执行。
