

团 体 标 准

T/TSSP 036—2023

鲜 核 桃 仁

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

5 检验规则 3

前 言

本文件依据 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。

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这些专利的责任。

本文件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：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

本文件规定了鲜核桃仁术语和定义、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本文件适用于核桃青果为原料，经脱青皮、清洗、沥水风干、去壳、分选、包装、贮存等工艺制成的非即食类鲜核桃仁。

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 包装贮运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 核桃青果

充分成熟、青皮无霉烂的核桃果实。

3.2 鲜核桃仁

核桃青果脱皮、去壳后，获得的未经过脱水干制的新鲜核桃仁。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 核桃坚果应符合GB 20398的规定。
- 4.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.3 其他原辅料应符合相应的食品安全标准或管理规定。

4.2 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	表面具有新鲜核桃仁应有的乳白色、淡黄色或紫色。	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，尝其滋味。
滋味、气味	具有新鲜核桃仁应有的清香味和滋味，无异味。	
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。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化卫生指标

应符合表2的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 80.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12

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。

4.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 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

从每批产品中随机抽样（抽样数量应满足检验和留样复查的需要），样品分为两份、一份送检、一份留样被检。

5.3 出厂检验

每批产品经检验合格后方可出厂。产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量、含水率、铅等项目。

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 4.2~4.4 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、关键工艺及设备有较大变化时，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 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) 国家市场监督管理总局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复检，结果判定以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标志

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。

6.2 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，产品包装材料应符合 GB/T 23509 的规定，包装材料要结实、干燥、整洁卫生、无毒、无异味。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输应在低温条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋和高温，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

产品应贮存于卫生，无异味的冷库中，库温不应高于-18℃。不同规格，不同批次的产品应分别堆垛，并用垫板垫起。贮存环境应清洁、无毒、无异味、无污染，防止虫害和有毒物质的污染及其他损害。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存运输条件下，冷冻保存为 12 个月。
