

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/KSTSNCP

团 体 标 准

T/KSTSNCPJG 0001—2024

## 大坚果

Large nut product

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

喀什地区特色农产品加工业协会 发 布

## 目 次

|                        |    |
|------------------------|----|
| 前 言 .....              | II |
| 1 范围 .....             | 3  |
| 2 规范性引用文件 .....        | 3  |
| 3 术语和定义 .....          | 3  |
| 4 要求 .....             | 3  |
| 5 检验方法 .....           | 6  |
| 6 检验规则 .....           | 7  |
| 7 标志、标签、包装、贮存、运输 ..... | 7  |

## 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。

本文件由喀什地区特色农产品加工业协会提出。

本文件由喀什地区特色农产品加工业协会归口。

本文件起草单位：喀什地区特色农产品加工业协会、中国检验认证集团新疆有限公司、喀什疆果果农业科技有限公司、喀什天翼疆果果食品有限责任公司。

本文件主要起草人：张彦萍、杨攀攀、高敬铭、闵江。

# 大坚果

## 1 范围

本文件规定了坚果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于核桃、扁桃（巴旦木）等生干坚果及果仁，以及以核桃、扁桃（巴旦木）为主要原料，添加或不添加辅料，经烘炒加工工艺制成的熟制坚果及果仁。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品  
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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品  
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 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/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法  
GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB 19300界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**虫蚀粒** injured kernel

外壳有虫眼且伤及果仁的颗粒。

## 4 要求

### 4.1 原料和辅料

4.1.1 坚果原料应壳面洁净，无虫蛀、出油、异味等现象，未经漂白处理。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.2 加工生产卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.4 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 指标                                 |         |                                  |         |
|-------|------------------------------------|---------|----------------------------------|---------|
|       | 大阿克苏核桃                             | 超大阿克苏核桃 | 大巴旦木仁                            | 超大大巴旦木仁 |
| 色泽    | 果壳浅黄色，果仁黄白色                        |         | 种皮黄褐色、浅褐色或褐色，肉白色                 |         |
| 滋味与气味 | 涩味淡，无酸败等其他异味                       |         | 产品固有的滋味，无酸败等其他异味                 |         |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质                          |         |                                  |         |
| 颗粒形态  | 果壳缝合线紧密，外形完整、均匀一致，果仁完整，无虫蛀，无霉变、霉烂等 |         | 仁面光滑或具浅的沟纹，外形完整、均匀一致，无虫蛀，无霉变、霉烂等 |         |
| 虫蚀粒，% | ≤2.0                               |         | ≤1.0                             |         |
| 霉变粒，% | ≤2.0                               |         | ≤0.5                             |         |

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目                  | 指标                   |         |                      |               |
|---------------------|----------------------|---------|----------------------|---------------|
|                     | 大阿克苏核桃               | 超大阿克苏核桃 | 大巴旦木仁                | 超大巴旦木仁        |
| 粒纵径 <i>l</i> , mm   | 55.0> <i>l</i> ≥42.0 | ≥55.0   | 25.0> <i>l</i> ≥22.0 | ≥25.0         |
| 单位重量粒数（若非指定，均以粒/千克） | 54~64                | 57~67   | （63~71）粒/100克        | （57~63）粒/100克 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g   | ≤0.08                |         | ≤0.05                |               |
| 酸价（以脂肪计），mg/g       | ≤3                   |         |                      |               |
| 水分，g/100g           | ≤6                   |         | ≤5                   |               |

4.6 污染物限量和真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量和真菌毒素限量

| 项目                         | 限量  |
|----------------------------|-----|
| 铅，mg/kg                    | 0.2 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg | 5   |

4.7 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

| 项目                | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） |   |    |                 |
|-------------------|-------------------------|---|----|-----------------|
|                   | n                       | c | m  | M               |
| 沙门氏菌 <sup>a</sup> | 5/25g (mL)              | 0 | 0  | —               |
| 大肠菌群              | 5                       | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> |

| 项目                                                            | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 霉菌 <sup>b</sup>                                               | 25                      |
| <sup>a</sup> 烘炒类熟制坚果及果仁除外<br><sup>b</sup> 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果及果仁。 |                         |

4.8 农药残留限量

应符合表5的规定。

表 5 农药残留限量

| 项目          | 最大残留限量，mg/kg | （此列参考使用，定稿后删除）                   |
|-------------|--------------|----------------------------------|
| 2,4滴和2,4滴钠盐 | 0.2          | 来源GB 2763食品安全国家标准<br>食品中农药最大残留限量 |
| 苯醚甲环唑       | 0.03         |                                  |
| 吡虫啉（建议）     | 0.01         |                                  |
| 除虫菊素        | 0.5          |                                  |
| 除虫脲         | 0.2          |                                  |
| 丁氟螨酯        | 0.01         |                                  |
| 啉虫脒         | 0.06         |                                  |
| 多菌灵         | 0.1          |                                  |
| 多杀霉素        | 0.07         |                                  |
| 甲氰菊酯        | 0.15         |                                  |
| 甲氧虫酰肼       | 0.1          |                                  |
| 腈苯唑         | 0.01         |                                  |
| 联苯肼酯        | 0.2          |                                  |
| 联苯菊酯        | 0.05         |                                  |
| 磷化氢         | 0.01         |                                  |
| 螺螨酯（建议）     | 0.05         |                                  |
| 氯氟氰菊酯       | 0.01         |                                  |
| 高效氯氟氰菊酯     | 0.01         |                                  |
| 氯氰菊酯        | 0.05         |                                  |
| 噻虫啉         | 0.02         |                                  |
| 噻螨酮         | 0.05         |                                  |
| 肟菌酯         | 0.02         |                                  |
| 戊唑醇         | 0.05         |                                  |
| 亚胺硫磷        | 0.2          |                                  |
| 乙螨唑         | 0.01         |                                  |
| 唑螨酯         | 0.05         |                                  |
| 氯丹          | 0.02         |                                  |
| 氯菊酯         | 0.05         |                                  |
| 溴氰菊酯（建议）    | 0.01         | 来源NY/T 1042绿色食品 坚果               |
| 氰戊菊酯        | 0.01         |                                  |
| 敌敌畏         | 0.01         |                                  |
| 乐果          | 0.01         |                                  |
| 杀螟硫磷        | 0.5          |                                  |

4.9 净含量

单件定量包装允许短缺量应符合表6的规定。

表 6 允许短缺量

| 单件定量包装产品标注净含量Q <sub>n</sub> ，g | 允许短缺量，T             |     |
|--------------------------------|---------------------|-----|
|                                | Q <sub>n</sub> 的百分比 | g   |
| 0~50                           | 9                   | --  |
| 50~100                         | --                  | 4.5 |
| 100~200                        | 4.5                 | --  |

| 单件定量包装产品标注净含量 $Q_n$ , g     | 允许短缺量, T   |    |
|-----------------------------|------------|----|
|                             | $Q_n$ 的百分比 | g  |
| 200~300                     | --         | 9  |
| 300~500                     | 3          | -- |
| 500~1000                    | --         | 15 |
| 注: T值的0.01 g位上的数字修约至0.1 g位。 |            |    |

## 5 检验方法

### 5.1 色泽、滋味与气味、颗粒形态、杂质、虫蚀粒

按GB/T 22165规定的方法测定。

### 5.2 霉变粒

按GB 19300规定的方法测定。

### 5.3 粒纵径

核桃称取样品1000 g, 巴旦木仁称取样品200 g, 采用精度不低于0.1 mm的游标卡尺对样品逐一测量, 取平均值记为粒纵径。

注: 平均值修约至小数点后一位, 采用四舍五入法。

### 5.4 单位重量粒数

核桃样品中随机称取1000 g, 巴旦木仁样品中随机称取100 g, 数其个数。

### 5.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

### 5.6 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

### 5.7 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 5.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 5.9 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

### 5.10 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

### 5.11 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

### 5.12 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

### 5.13 吡虫啉、螺螨酯

按GB/T 20769规定的方法测定。

### 5.14 溴氰菊酯

按GB/T 5009.146规定的方法测定。

## 5.15 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前，由生产厂质量监督检验部门按本文件要求逐批检验；检验合格，签发合格证，方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量允许短缺量。

### 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产每年应进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 原料、设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求。

6.2.2 型式检验项目为本文件中条 5.3～条 5.9 的项目。

### 6.3 组批和抽样

#### 6.3.1 组批

以同一批原料，统一生产日期、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 6.3.2 抽样

随机抽取同一单位生产、同一组批的产品，宜不少于15个单包装，重量不少于3 kg。分为三份，一份检验，一份备查，一份留样。

### 6.4 判定

粒纵径和单位重量粒数满足其中一项或两项，其他检验项目结果全部符合本文件时，判为合格品。检测结果中，除微生物指标外不符合本文件要求时，可取备检样复验，以复验结果为准。。

## 7 标志、标签、包装、贮存、运输

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标明产品名称，配料表，净含量和规格，生产者和委托商的名称、地址和联系方式，食品生产许可证编号，生产日期和保质期，储存条件，产品标准代号，净含量、营养成分表等。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，可根据客户要求发展其他包装。

7.2.2 内包装质量应符合 GB 4806.13、GB/T 10004 或 GB 4806.9 的规定；外包装宜采用瓦楞纸箱，质量应符合 GB/T 6543 的要求，包装箱应完整、牢固，底部应封牢，箱外应捆扎牢固。

7.2.3 内、外包装材料应分别存放，包装材料库应保持干燥、通风和清洁卫生。

### 7.3 贮存

7.3.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无异味的库房内，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.3.2 产品堆放应有垫板，距离地面不低于 10 cm，距离墙面不低于 20 cm，中间留有通道，堆放高度



以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

7.3.3 生干坚果及果仁食品宜冷藏。

#### 7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.4.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

7.4.3 装卸时应轻拿轻放，不应有抛、摔、踢等不良行为。

---