

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH NS10003.16—2024

"新疆品质"特色产品技术规范 核桃

"Xinjiang Quality" Featured product technical specification for walnut

2024 - 10 - 14 发布

2024 - 10 - 16 实施

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 产地环境 2

5 种植技术要求 2

6 加工过程要求 3

7 质量要求 3

8 检验方法 4

9 检验规则 5

10 包装、标签、标志、贮藏、运输 5

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。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：中国质量认证中心、中国检验认证集团新疆有限公司、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会、喀什地区林果产业工作站、叶城县核桃产业化发展中心、和田地区林草技术推广中心、第一师农业发展服务中心、阿克苏地区食品安全检测中心、阿克苏地区食品药品审查服务中心、塔里木大学、第一师阿拉尔市果业行业联合会、乌鲁木齐市检验检测中心。

本文件主要起草人：杨攀攀、张彦萍、彭彬、许帼英、姜南、晁岱荣、努尔曼·卡的、王忠、刘晓、周荣飞、李娟、付英、潘琳、张锐、何军、于洁、杨新梅。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-2318011、0991-2207187，邮编：830063。

"新疆品质"特色产品技术规范 核桃

1 范围

本文件规定了“新疆品质”特色产品核桃的产地环境、种植技术要求、质量要求、检验方法、检验规则和包装、标签、标志、贮藏、运输的要求。

本文件适用于“新疆品质”特色产品以核桃为主要原料，经过或不经烘炒工艺，不添加辅料的核桃生产经营者的自我评价和第三方认证。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
NY/T 1042 绿色食品 坚果
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
DB65/T 4299 新疆核桃果品质量分级标准
DB65/T 4858 核桃主要有害生物防治技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干瘪果 shriveled nut

种仁干瘪皱缩的核桃坚果。

3.2

霉变果 moldy nut

外壳或种仁表面发霉变质的核桃坚果。

3.3

病虫果 insect-bored nut

带有病斑，或因虫体活动导致外壳、种仁损伤的核桃坚果。

3.4

出油果 oil-oozing nut

种仁内油脂氧化酸败，外壳或种仁表面油化且挥发出异味的核桃坚果。

3.5

黑斑果 dirty nut

外壳上有黑斑的核桃坚果。

3.6

破损果 shell-cracked nut

壳面破损或具有裂纹，且种仁外露的核桃坚果。

3.7

畸形果 malformed fruit

核桃坚果形状与本品种核桃特有形状发生变异的核桃坚果。

4 产地环境

4.1 年平均气温不低于 9℃，极端最低气温不低于-25℃，极端最高气温不高于 40℃。无霜期 180 d 以上，年日照时数大于 1800 h。

4.2 产地空气、灌溉水、土壤环境质量应符合 NY/T 391 的规定。

5 种植技术要求

5.1 品种选择

5.1.1 主栽品种

以‘温185’、‘新新2’、‘新丰’、‘扎343’等品种为主。

5.1.2 授粉组合

‘温185’与‘新新2’互为授粉品种，‘新丰’与‘扎343’互为授粉品种。

5.2 园地选择

5.2.1 地势平缓，水源充足，防护林带健全，交通方便，远离污染源。

5.2.2 土壤为沙壤土、沙土或壤土为宜，土层厚在 1 m 以上，土壤 pH 值 7.2~8.2，地下水位低于 2 m。

5.3 定植

5.3.1 春栽宜在土壤解冻后至苗木萌芽前，秋栽宜在土壤封冻前进行。

5.3.2 园式集约栽培间距宜为 5 m×6 m、3 m×5 m；农林间作栽培间距宜为（4~5）m×8 m。

5.3.3 主栽与授粉品种的定植比例宜为 5:1 或 6:1，呈行配置。

5.4 肥水管理

5.4.1 坚持“有机肥为主、化肥为辅”的原则。根据核桃树生长需要，基肥宜以有机肥料为主，追肥幼果期宜以氮、钾肥为主，硬核期宜以磷、钾肥为主。肥料使用应符合 NY/T 394 的规定。

5.4.2 根据核桃树需水规律可灌萌芽水 1 次、封冻水 1 次，生长季期间，结合土壤墒情适时灌溉。

5.5 花期管理

花期宜喷施 0.1%~0.2% 的尿素、0.2%~0.3% 的磷酸二氢钾、0.1%~0.3% 硼肥等，氨基酸类叶面肥宜喷施 600 倍液~800 倍液。

5.6 树体管理

在幼树生长阶段整形，以自然开心形和疏散分层形为主，树体高度以4 m~6 m为宜。适时进行夏季和休眠期修剪。及时剪除过密枝、交叉枝、重叠枝、背下枝、干枯枝和病虫枝等。

5.7 病虫害防治

应符合 DB65/T 4858 的规定。

5.8 采收

青皮开裂率高于 30%时进入采收期，宜采用人工击落、捡拾法或机械振动法采收。

5.9 采后处理

5.9.1 脱青皮、清洗

采用机械脱青皮、清洗，不应添加任何化学药剂，核桃破损率应小于5%。

5.10 干燥

宜采用自然干燥、烘房（池）干燥或机械干燥，烘干后核桃坚果含水量不高于7%。

6 加工过程要求

6.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.2 加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		要求
基本要求		核桃充分成熟、壳面洁净、外形完整，无肉眼可见外来杂质
果形		均匀一致
核壳		具有本品种固有的色泽，缝合线紧密
核仁		仁饱满或较饱满，皮黄白色或具有本品种特有的颜色，味香，涩味淡
缺陷果率	干瘪果率，%	≤2.0
	霉变果率，%	≤2.0
	病虫果率，%	≤0.5
	出油果率，%	0
	黑斑果率，%	0
	破损果率，%	≤2.0
	畸形果率，%	≤3.0

7.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		生干核桃	熟制核桃
水分, %		≤7.0	≤5.0
单果重, g	‘温185’	≥12	
	‘新新2’	≥10	
	‘扎343’	≥14	
	‘新丰’	≥13	
出仁率, %	‘温185’	≥60	
	‘新新2’	≥52	
	‘扎343’	≥50	
	‘新丰’	≥50	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g		≤2.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g		≤0.08	≤0.5
蛋白质，g/100g		≥15.0	
脂肪，g/100g		≥60.0	

7.3 安全指标

- 7.3.1 农药残留限量应符合 GB 2763 和 NY/T 1042 的规定。
- 7.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 7.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 7.3.4 微生物限量应符合 GB 29921 和 NY/T 1042 的规定。

8 检验方法

8.1 基本要求、果形、核壳、核仁

取适量样品置于白色搪瓷盘中，在自然光线下观察壳面颜色、洁净程度、缝合线紧密程度，外形完整性和均匀程度，杂质；剥壳后观察核仁饱满度和颜色，嗅其气味；清水漱口，品尝其滋味。

8.2 缺陷果率

从样品中随机取200粒核桃坚果，观察壳面的外观形态，依次挑选并记录霉变果、病虫果、黑斑果、破损果、畸形果个数。剩余核桃逐个剥壳检验，依次挑选并记录种仁具有缺陷的干瘪果、霉变果、病虫果、出油果个数。当一个果实存在多项缺陷时，只记录其中最主要的一项。将前后两次记录的缺陷果个数按同类别相加，得到各个类型缺陷果个数，按式（1）计算各个类型的缺陷果率。

$$f = \frac{n}{200} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：
f——缺陷果率，%；
n——缺陷果个数。

8.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.4 单果重

按DB65/T 4299规定的方法测定。

8.5 出仁率

按GB/T 20398规定的方法测定。

8.6 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.7 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.8 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.9 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批次

同一产地、同一品种、同一加工工艺、同一包装规格的产品为同一批次。

9.2 抽样

产品抽样应符合NY/T 896的规定。

9.3 交收检验

交收检验项目包括感官要求、水分、单果重和出仁率，每批次产品经生产单位检验合格并出具合格证明。

9.4 型式检验

在正常情况下，应每年进行一次型式检验，检验项目包括本文件中第7章规定的所有项目。但有下列情形之一的，应进行型式检验：

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 原料、设备有较大改变，有可能影响产品质量时；
- c) 交收检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验的要求时；
- e) 交收双方对产品质量发生争议时。

9.5 判定规则

当检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。除安全指标外，其他检验项目有一项不合格时，应加倍抽样复检，以复检结果为准。

10 包装、标签、标志、贮藏、运输

10.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。

10.2 贮藏和运输应符合 NY/T 1056 的规定，贮藏期限大于 1 个月时宜冷藏。

10.3 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.4 符合本文件规定并通过“新疆品质”认证的生产经营主体，可在其产品外包装上使用“新疆品质”专用标志。