

团体标准

T/LNPC XXX—2024

辽宁优品 榛子

Liaoning Superior Products — Hazelnut

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁省品牌建设促进会 发布

目 次

前言	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 自然条件	3
5 采收与加工	3
6 质量要求	3
7 检验方法	4
8 检验规则	4
9 标志、标签、包装、运输和贮存	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。

请注意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。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省标准化研究院、铁岭市扬帆食品有限公司、辽宁省品牌建设促进会。

本文件主要起草人：杨富安。

本文件为首次发布。

辽宁优品 榛子

1 范围

本文件规定了辽宁优品 榛子的术语和定义，自然环境、采收与加工、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于辽宁优品 榛子的生产、检验和评价。

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 3095 环境空气质量标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
GB/T 29647 坚果与籽类炒货食品良好生产规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LY/T 1650 榛子坚果平榛、平欧杂种榛
QB/T 5486 坚果与籽类食品贮存技术规范
DB21/T1636 平榛生产技术规程

3 术语和定义

LY/T 1650界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽宁优品 榛子

选用优良品种，按本文件进行种植管理，采用传统工艺与现代先进加工技术加工而成的榛子。

3.2

生榛子

榛子采摘后脱去果苞及杂质后的榛果，未进行熟制工艺加工的榛子。

3.3

熟榛子

以榛子为原料，添加或不添加辅料，经炒制、烘烤工艺制程的榛子。

4 自然条件

4.1 气候条件

属低山丘陵向平原过渡的缓坡地形，平均海拔 100m~300m;北温带亚湿润区大陆性季风气候，雨热同季,四季分明:年平均气温7.8℃,一月份平均气温-14℃,最低气温-35.2℃,七月份平均气温 24℃,最高气温 35.8℃,年平均降水量 823mm,集中于七、八、九月份,无霜期 145 天。

4.2 日照

年平均日照2700h。

4.3 降水

年平均降水量大于400mm。

4.4 土壤

pH 值6~8,且透气性良好的壤土或沙壤土。

5 采收与加工

5.1 采收

8月末至9月中旬,当果总苞变黄、果实变黄褐色时采摘。采收时先阳坡,后阴坡先采株丛上部,后采株丛下部及内膛的果实。

5.2 生产加工过程卫生要求

应符合 GB/T 29647 规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

感官要求符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观	近圆球形，皮薄、单果重 $\geq 2\text{g}$ 、果壳厚度 $<1.5\text{mm}$ ，果人饱满、光泽度好。	在自然光或白炽灯下，将样品置于洁净、干燥的白磁盘中，目测其色泽、形状和杂质，再将壳去除后嗅其气味、品尝其滋味与口感。
色泽	坚果呈黄褐色。	
滋味与气味	具有榛子应有的风味和想起，口感好	
杂质	无肉眼可见外来异物。	

6.2 质量要求

质量标准符合表2的要求。

表2 质量标准要求

项目	要求
果径/mm	>15
出仁率/（%） $\geq$	33
空粒率/（%） $\leq$	3
缺陷果率/（%） $\leq$	3
缺陷果仁率/（%） $\leq$	6
杂质/（%）	0

6.3 理化要求

榛坚果含水量 $<10\%$ ，果仁含水量 $<7\%$ ，酸价和过氧化值指标应符合 GB 19300 的规定，酸价(以脂肪计，KOH) $\leq 3\text{mg/g}$ ，过氧化值(以脂肪计)生干榛子 $\leq 0.08\text{g}/100\text{g}$ ，熟制榛子 $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ 。

6.4 安全要求

6.4.1 真菌毒素限量:应符合 GB 2761 中坚果和籽类的规定。

6.4.2 污染物限量:应符合 GB 2762 中坚果和籽类的规定。

6.4.3 农药残留限量:应符合 GB 2763 规定。

6.4.4 微生物限量: 应符合GB19300规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

坚果充分成熟，外观形态完好，整齐，大小均匀，果面和果基呈现自然成熟的色泽。榛果仁滋味与气味纯正，无酸败、苦涩等异味。

7.2 质量要求

7.2.1 果径

用游标卡尺测量榛坚果纵径、横径和侧径，坚果三径均值按公式(1)计算，结果精确到小数十分位：

$$A=(L+W+D)/3$$

式中：

A——三径均值，单位为毫米(mm)；

L——样品的纵径，指顶部到基部的距离，单位为毫米(mm)；

W——样品的横径，指缝合线之间的距离，单位为毫米(mm)；

D——样品的侧径，指与横径垂直的距离，单位为毫米(mm)。

7.2.3 出仁率

按 LY/T 1650 规定的方法测定。

7.2.4 空粒率

按 LY/T 1650 规定的方法测定。

7.2.5 缺陷果率

按 LY/T 1650 规定的方法测定。

7.2.6 缺陷果仁率

按 LY/T 1650 规定的方法测定。

7.2.7 杂质

按 LY/T 1650 规定的方法测定。

7.3 安全要求

7.3.1 真菌霉素限量:按 GB 2761规定的方法检测。

7.3.2 污染物限量:按 GB 2762 规定的方法检测。

7.3.3 农药残留限量:按 GB 2763 规定的方法检测。

7.3.4 微生物限量:按 GB 19300 规定的方法检测。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一班次生产的同一品种、同一产地、同一等级的产品为一批。

8.2 抽样

抽样方法按照GB/T 5491的规定执行。样品可短期密封保存,保存环境应符合GB/T 29372的规定。

8.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的检验部门按本文件规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。出厂检验项目:感官、水分、杂质、果径、出仁率、空粒率缺陷果率、缺陷果仁率指标。

8.4 型式检验

8.4.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产;
- b) 当前后工艺或原料发生重大改变时;
- c) 人为或自然条件发生重大改变时;
- d) 国家质量部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括:本文件要求中规定的全部项目。

8.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不应复检。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志

获准使用辽宁优品团标专用标志资格的生产者,可在其产品包装上使用辽宁团标专用标志,标志的使用应符合团标专用标志相关管理办法。产品应按本文件规定的名称标注。

9.2 标签

预包装产品内、外包装的标签应与内容物相符,按 GB/T 191、GB 7718 的规定执行。

9.3 包装

应用防潮、无毒、无异味的材料包装,包装材料应符合卫生要求。

9.4 运输

运输的工具应清洁、卫生、无异味;运输时应防雨、防潮、防晒,搬运时轻放,不得重压堆放;不应与有毒、易污染物品混装、混运。

9.5 贮存

按照 OBT 5486 的规定执行。
