ICS XX.XX
CCS X XX

团　　体　　标　　准

T/HBFIA 00XX—2022

坚果炒货类　烤核桃

Stir-fried products with nuts　Roasted Walnuts

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

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。

本文件由河北省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河北绿岭康维食品有限公司、河北冠卓检测科技股份有限公司。

本文件主要起草人：高胜福、何爱民、吉洋洋、张建新、郭峰。

坚果炒货类　烤核桃

1　范围

本文件规定了烤核桃的术语和定义、技术要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于烤核桃的生产、检验和销售。

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 2760　食品安全国家标准　食品添加剂使用标准

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 4789.1　食品安全国家标准　食品微生物学检验　总则

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 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 20398　核桃坚果质量等级

GB/T 22165　坚果炒货食品通则

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

原国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》》

3　术语和定义

GB/T 20398界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

薄皮核桃

核桃坚果外观较为平滑，在外界作用力下极易剥开，外壳厚度在1.0mm核桃品种。

3.2

烤核桃

以薄皮核桃坚果为原料，添加或不添加辅料和食品添加剂，经分选、清洗、开口、浸泡、烤制、冷却包装等工序加工制成的具有特有的烤制后香气和风味特征的熟制核桃制品。

3.3

半块核桃占比

烤核桃后核桃沿缝合线裂开，块型较为完整，完整度大于80%以上，称为半块核桃，其在总体中所占百分比例，称为半块核桃占比。

4 产品分类

根据产品主体风味特征，分为原味烤核桃和多味烤核桃。

4.1 多味烤核桃

以薄皮核桃坚果为主要原料，添加调味料或食品添加剂或食用香精香料，经分选、清洗、开口、浸泡、烤制、冷却包装等工序加工制成的具有特有的烤制后香气和特定风味特征的熟制核桃制品。

4.2 原味烤核桃

以薄皮核桃坚果为原料，仅添加抗氧化剂，经分选、清洗、开口、浸泡、烤制、冷却包装等工序加工制成的具有核桃原果烤后特有香气和风味的熟制核桃制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

薄皮核桃采后处理应符合LY/T 3004.6规定，未经化学漂白处理；核桃坚果应符合GB 19300和GB/T 20398优质核桃坚果质量要求；不得使用采摘后贮存期超过一年的的核桃坚果。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
外观	外观呈自然属性颜色，允许带有少量白色盐露，内仁种皮呈黄白色至棕褐色，颗粒较为完成，允许少量碎壳、皮末存在。	GB/T 22165
滋味和气味	口感酥脆，具有核桃熟制后香气，具有该产品应有的滋味和气味，无焦糊味，无油哈味，无异味。	
杂质	正常视力无可见外来杂质。	
空壳率（%）　≤	1.0	随机取样1000 g，铺放在洁净的平面上，将半块核桃、空壳果和碎壳、皮末分别挑出称重，计算其百分率。
皮末、碎壳（%）　≤	3.0	
半块核桃占比（%）　≤	15.0	
出油果（%）　≤	0.1	

5.3 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表 2　理化要求

项　目	指　标	检验方法
水分/(g/100 g)　≤	2.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计，KOH）/(mg/g)　≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）≤	0.5	GB 5009.227

5.4　微生物限量

应符合GB 19300的规定。

5.5　食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6　污染物限量和真菌毒素限量

5.6.1　污染物限量应符合 GB 2762 中坚果与籽类的规定。

5.6.2　真菌毒素限量应符合 GB 2761 中坚果与籽类的规定。

5.7　生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.8　净含量

按原国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070规定的方法检验。

6　检验规则

6.1　组批

由同一班次，同一品种为一批。

6.2　抽样方法和数量

每批产品随机抽取至少12个最小独立包装，总重量不少于2 Kg，微生物抽样依据GB 4789.1中三级采样方案。

6.3　出厂检验

6.3.1　出厂检验项目

感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。

注：霉菌作为抽检项目，要求每月进行一次检验。

6.3.2　每批产品须按照本标准要求进行出厂检验，检验合格方可销售。

6.4　型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每年不少于一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

——原料、工艺有较大变化时；

——长期停产后，恢复生产时；

——出厂检验结果与日常记录有较大差异时。

6.5 判定规则

6.5.1 本标准所规定的出厂检验或型式检验项目中全部符合本标准要求时，该批产品判为合格。

6.5.2 本标准所规定的出厂检验或型式检验项目中任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

6.5.3 对检验结果有争议时，应对留存样品或在同批次产品中加倍抽取样品进行不合格项目的复检，判定结果以复检结果为准。检验结果中如微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 标准相关规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 与产品直接接触的包装材料应符合相应的标准和国家相关规定。

7.2.2 销售包装应保证完整，密封不漏气。提倡采用铝箔或镀铝等致密度高，阻湿阻氧性强的材料制作包材。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存，贮存温度宜控制在25 ℃以下。

7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施。

7.4.2 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。