ICS
CCS 点击此处添加 CCS 号

DB

山　西　省　地　方　标　准

DB 14/T XXXX—XXXX

核桃采收及贮运技术规程

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

山西省市场监督管理局　　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 采收 1
5 采后处理 2
6 干燥 2
7 分级和包装 3
8 标签与标识 3
9 贮藏 3
10 装卸和运输 3

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。

本文件由山西省林业和草原局提出、组织实施和监督检查。

山西省市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省林业和草原标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：山西农业大学。

本文件主要起草人：刘亚平、狄建兵、王愈、张立新、邓冰、杨佳丽、李泽珍、李志刚、王腾飞、石建春、郝晓玲、任纲、王伟。

本文件代替DB14/T1514-2017《核桃采收及贮运技术规程》，与DB14/T1514-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a） 删除了规范性引用文件“GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范”“GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品”（见2017年版的2）；

b） 增加了规范性引用文件“GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求”“GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则”“DB/T 2081 青皮核桃贮藏技术规程”（见2）；

c） 增加了术语和定义（见3）；

d） 增加了鲜食、干制的规定（见4.1、4.2）；

e） 增加了预处理的规定（见5.1）；

f） 增加了标签与标识（见8）

g） 增加了鲜食、干制的规定（见9.2、9.3）；

h） 修订了采后处理的规定（见5，见2017年版本的4.1）；

i） 修订了干燥的规定（见6，见2017年版本的4.3）

本文件于2017年首次发布，本次为第一次修订，DB14/T1514-2017同时废止。

核桃采收及贮运技术规程

1 范围

本文件规定了核桃（*Juglans regia*）采收及贮运的采收、采后处理、干燥、分级和包装、标签与标识、贮藏及装卸和运输等要求。

本文件适用于核桃的采收及贮运。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 20398 核桃坚果质量等级

GB 24750 乙烯利原药

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

DB14/T 2081 青皮核桃贮藏技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收

4.1 鲜食

4.1.1 时间

选择幼胚成熟，大小、成熟度一致的核桃青果，在果实表皮转白但无开裂时。

4.1.2 方法

按照DB14/T 2081的规定执行。

4.2 干制

4.2.1 时间

青皮变成黄绿色，果实顶部1/5~1/3开裂，易剥离，种仁硬化，幼胚成熟。

4.2.2 方法

对高大的核桃树，用竹竿或长木杆敲打果实所在的枝条人工采收，也可用核桃采收摇树机振动树干。对矮化的核桃树，直接采摘。采收时按照从上至下、从内到外的顺序进行。同时拣除枯枝落叶、病果、烂果、外果皮开裂的核桃。

5 采后处理

5.1 预处理

采收后的核桃及时运到阴凉处或室内，按50 cm左右的厚度堆集，上面加盖一层10 cm左右的保温保湿覆盖物。

5.2 脱青皮

5.2.1 手工脱青皮

当青皮离壳或开裂达50%以上，用棍敲击。

5.2.2 药剂脱青皮

核桃皮未开裂，将其在0.3%~0.5%的乙烯利水溶液中浸泡0.5 min，或随堆积随喷洒，果堆上加盖一层厚10 cm左右的保温保湿覆盖物，温度控制在29 °C~31 °C，相对湿度控制在80%~90%，经过2 d~3 d可脱青皮。所用乙烯利应符合GB 24750的要求。

5.2.3 机械脱青皮

核桃采收后的 1 d~2 d 内，可采用脱皮机脱青皮。

5.3 清洗

脱去青皮后的坚果，用清水及时清洗核桃表面残留的烂皮、单宁、污泥等污染物。数量较大时可用核桃清洗机进行清洗。清洗用水应符合GB 5749的要求。

6 干燥

6.1 自然干燥

清洗好的坚果，放在通风处晾晒，摊放厚度以不超过 2 层为宜，每天翻动 2~3 次，干燥至核桃仁含水量达到 6%左右。

6.2 机械干燥

在烘房或烘干设备中烘干，烘干温度要先低后高，且不超过43 ℃为宜，干燥至核桃相互碰撞时声音脆响，横隔膜极易折断，种仁皮色由乳白色变成淡黄褐色，核仁酥脆，含水量达到6%左右。

7 分级和包装

7.1 分级

选择大小均匀、壳面干净，缝合线紧密，无漏仁、虫蛀、出油、霉变、异味的坚果，按照GB/T 20398的规定执行。

7.2 包装

分级后的核桃用纸箱、塑料编织袋或麻袋包装，材料应干燥、洁净、无异味。中壳和厚壳核桃宜使用麻袋包装或塑料编织袋，包装麻袋应符合GB/T 24904的规定，塑料编织袋应符合GB/T 8946的规定；纸皮核桃和薄皮核桃等使用瓦楞纸箱包装，包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8 标签与标识

8.1 预包装的核桃，标签按照 GB 7718 的规定执行。

8.2 非预包装的核桃应进行标识，其包装物外表面或随行说明书上标明品名、品种、等级、产地、采收日期等。

9 贮藏

9.1 鲜食

按照DB/T 2081的规定执行。

9.2 干制

9.2.1 常温贮藏

将包装后的核桃坚果放在通风、阴凉、干燥处贮藏，适于短期存放。

9.2.2 冷藏

将包装后的核桃放入冷库，贮藏温度0 ℃~4 ℃，相对湿度低于75%，适于较长时间存放。

10 装卸和运输

10.1 装卸

装卸时应轻装轻卸，不应剧烈碰撞，不应淋雨。

10.2 堆码

包装箱应捆实扎紧，堆码整齐。堆码时在车底部、车厢壁垫衬纸箱、发泡棉等。

10.3 运输

运输工具应洁净、干燥、无污染、无异味，应防雨防潮、防晒、防挤压。不应与有毒、有害和有异味的物品混装混运。