ICS 67.080.10
CCS X24

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—202X
代替SB/T 10556-2009

熟制与生干核桃和仁

Cooked and dried walnut and kernel

（报批稿）

202X-XX-XX 发布　　202X-XX-XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发布

工业和信息化部标准报批公示

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。

本文件代替 SB/T 10556-2009《熟制核桃和仁》。与 SB/T 10556-2009 相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

a） 更改了分类（见第 4.1、4.2、4.3，2009 年版的 4.1、4.2）；
b） 更改了原辅料要求（见 5.1，2009 年版的 5.1、5.2）；
c） 更改了感官要求（见 5.2，2009 年版的 5.3）；
d） 增加了质量指标（见 5.3）；
e） 增加了理化指标中生干核桃和仁水分要求（见表 4）；
f） 更改了感官要求的检验方法（见 6.1，2009 年版的 6.1）；
g） 增加了质量指标检验方法（见 6.2、附录 A）；
h） 更改了水分检验方法（见 6.3，2009 年版的 6.2）；
i） 更改了出厂检验项目（见 7.2，2009 年版的 7.1）；
j） 更改了检验组批和抽样（见 7.3，2009 年版的 7.3）；
k） 更改了判定规则（见 7.4，2009 年版的 7.4）；
l） 更改了标签、标志、包装、运输、贮存要求（见第 8 章，2009 年版的第 8 章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：洽洽食品股份有限公司、阿克苏浙疆果业有限公司、中国食品工业协会坚果果干专业委员会、三只松鼠股份有限公司、云南云澳达坚果开发有限公司、浙江大好大食品有限公司、宁波恒康食品有限公司、杭州姚生记食品有限公司、加州原野（霸州市）食品有限责任公司、上海来伊份股份有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、青岛沃隆食品股份有限公司、桐乡福华食品股份有限公司、汾阳市晋杰食品有限公司、北京中坚合果信息技术服务有限公司。

本文件主要起草人：陈奇、赵文革、杨倩、杨攀飞、陈榆秀、钟思圣、陈银权、高军龙、陈俊兴、张丽华、张楠、左克利、乔如柏、翁洋洋。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009 年首次发布为国内贸易行业标准 SB/ T 10556-2009；
——本次为第一次修订，修订为轻工行业标准。

工业和信息化部标准报批公示

熟制与生干核桃和仁

1 范围

本文件规定了熟制与生干核桃和仁的原辅料、感官、质量指标、理化指标、安全指标、净含量、生产加工过程的要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，并给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于坚果与籽类食品中熟制与生干核桃和仁的生产、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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 22165 坚果与籽类食品质量通则
GB/T 29647 坚果与籽类炒货食品良好生产规范
QB/T XXXX 坚果与籽类食品 术语
QB/T XXXX 坚果与籽类食品 分类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 22165、GB 19300、QB/T XXXX(术语)界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1
熟制核桃和仁 cooked walnut and kernel
以核桃或核桃仁为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制、干燥、烤制、油炸或其他等熟制工艺制成的产品。

3.2
生干核桃和仁 dried walnut and kernel
以核桃或核桃仁为主要原料，经过清选、干燥、或杀菌等处理，未经熟制工艺加工的食品。
注：包括即食生干类和非即食生干类。

3.3
出仁率 kernel percentage
核桃仁质量占核桃坚果质量的百分比。

3.4
空（干）瘪粒 shriveled nut（kernel）
无果仁的空外壳（包括碎壳）和果仁过瘪的核桃或其果仁。
注：过瘪指果仁皱缩且仁长度小于整粒长度的三分之一。

3.5
油仁粒 oil-oozing nut（kernel）
果仁内油脂氧化酸败，外壳或果仁表面油化且挥发出异味的核桃或其果仁。

3.6

坏仁粒 spoiled kernel
出现霉变、虫蚀或断面出油并产生哈喇味的核桃或其果仁。

4 分类

4.1 根据产品是否经过熟制分为：熟制核桃和仁、生干核桃和仁。
4.2 根据 QB/T XXXX(分类)中加工工艺分类原则，分为：烘炒类、油炸类、其他类。
4.3 根据是否带壳分为：熟制与生干核桃、熟制与生干核桃仁。

5 要求

5.1 原辅料要求

应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽
形态	颗粒大小均匀、饱满，具有该产品应有的形态
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，按不同配料应具有各自的特色风味，不应有酸败等异味
杂质	无正常视力可见外来异物

5.3 质量指标

5.3.1 核桃

应符合表2的规定。

表 2 核桃质量要求

项目	特级	一级	二级
出仁率/%	≥48.0	≥45.0	≥38.0
空瘪粒/%	≤2.0	≤2.5	≤3.0
坏仁粒/%	≤2.5	≤4.0	≤5.0
——虫蚀粒/%	≤1.0	≤1.5	≤2.0
——霉变粒/%	≤1.5	≤2.0	≤2.0
——油仁粒/%	≤0.6	≤1.0	≤2.0

5.3.2 核桃仁

应符合表3的规定。

工业和信息化部标准报批公示

表 3　核桃仁质量要求

项　目	特级	一级	二级
干瘪粒/%	≤2.0	≤2.0	≤3.0
坏仁粒/%	≤1.0	≤1.5	≤2.0
——虫蚀粒[a]/%	≤0.5	≤1.0	≤1.0
——霉变粒/%	≤0.5	≤0.5	≤0.5
——油仁粒/%	≤0.5	≤1.0	≤1.0
[a]不适用于外表裹附其他物料，难以直接辨别核桃仁外观的产品，如琥珀核桃仁。			

5.4　理化指标

应符合表 4 的规定。

表 4　理化指标要求

项目	指标			
	烘炒类	油炸类	其他类	
			生干	其他
水分/（g/100g）　≤	5		5	15

5.5　安全指标

应符合GB 19300的规定。

5.6　净含量

预先定量包装的产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5.7　生产加工过程

应符合GB 14881和GB/T 29647的规定。

6　试验方法

6.1　感官

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、颗粒形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味，作出评价。

6.2　质量指标

质量指标按附录A规定的方法检验。

6.3　水分

按GB 5009.3规定的方法测定，其中带壳核桃取带壳样品检测。

6.4　安全指标

按GB 19300规定的方法测定。

6.5　净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7　检验规则

7.1　检验组批和抽样

7.1.1　同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品不同部位随机抽取不少于500g。

7.1.2　同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

7.2　出厂检验

出厂检验包括感官要求、质量指标、大肠菌群（有此指标要求的）、净含量（有此指标要求的）。

7.3 型式检验

型式检验项目为5.2~5.6条款中的所有项目指标，正常情况下每年检验2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

a）工艺或原材料发生重大改变时；
b）产品投产鉴定前；
c）产品停产6个月以上再生产时；
d）国家监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目符合本文件的规定时，则判定该批产品合格。

7.4.2 检验项目中微生物指标不符合本文件规定时，可通过对检验过程记录的复核进行复验；其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复验，复验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品合格；复验结果中如仍有项目不符合本文件，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 称量销售的产品的标签可不标识净含量，预先定量包装食品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 食品包装标签应按5.3要求标注质量等级。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定的要求。

8.2.2 各种包装应完整、无破损。

8.2.3 包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防潮、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。

8.3.3 装卸时应小心轻放，不应有抛、摔、踢等不良行为。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

8.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地10cm以上、离墙20cm以上，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。

8.4.3 生干核桃和仁食品宜冷藏。

8.4.4 在符合本文件规定的贮存条件下，保质期内的产品应符合本文件的要求。

工业和信息化部标准报批公示

附 录 A
（规范性）
空瘪粒（干瘪粒）、出仁率、虫蚀粒、霉变粒、油仁粒、坏仁粒的测定

A.1 仪器和用具

A.1.1 分析天平：感量0.01g。

A.1.2 试验锤

A.2 空瘪粒、出仁率测定

A.2.1 测定步骤

核桃坚果样品中，按照四分法分取核桃坚果约2kg，称量其质量m。然后逐个破壳检验，挑出空瘪的颗粒（含核与仁，核桃仁直接挑出干瘪颗粒），称其质量为m_1，然后，带壳核桃将所有破壳后取得的核桃仁称量其质量为m_2。

A.2.2 空瘪粒结果计算

按式（A.1）计算核桃坚果的空瘪粒：

$$f_1 = m_1/m \times 100\% \quad \text{（A.1）}$$

式中：

f_1——核桃坚果样品空瘪粒；

m——核桃坚果样品质量，单位为克（g）；

m_1——空瘪核桃总质量，单位为克（g）；

结果保留小数点后一位。

A.2.3 出仁率结果计算

按式（A.2）计算核桃坚果的出仁率：

$$f_2 = m_2/m \times 100\% \quad \text{（A.2）}$$

式中：

f_2——核桃坚果样品出仁率；

m——核桃坚果样品质量，单位为克（g）；

m_2——核桃仁总质量，单位为克（g）；

结果保留小数点后一位。

A.3 虫蚀粒、霉变粒、油仁粒及坏仁粒的测定

A.3.1 测定步骤

在样品中，按照四分法分取样品约200颗，计数n。将样品铺放在洁净的平面上，目测观察外观形态，核桃仁样品依次挑选虫蚀、霉变的颗粒，分别记为n_1、n_2，油仁粒检测时需切开断面进行检查确认后再计数，记为n_3；核桃坚果样品依次挑选壳面具有相关表象的虫蚀、霉变的颗粒。对剩下的样品逐个进行破壳观察，依次挑选并记录核桃仁表面具有相关表象的虫蚀、霉变、油仁的颗粒，其中油仁粒检测时需切开断面进行检查确认后再计数。将前后两次挑选出同类指标颗粒数相加，其中虫蚀粒、霉变粒和油仁粒分别记为n_1、n_2、n_3。

A.3.2 虫蚀粒结果计算

按式（A.3）计算虫蚀粒：

$$f_3 = n_1/n \times 100\% \quad \text{（A.3）}$$

式中：

f_3——样品虫蚀粒；

n——样品总个数，单位为粒；

n_1——虫蚀颗粒数，单位为粒；

结果保留小数点后一位。

A.3.3 霉变粒结果计算

按式（A.4）计算霉变粒：

$$f_4 = n_2 / n \times 100\% \quad \cdots\cdots (A.4)$$

式中：

f_4——样品霉变粒；

n——样品总个数，单位为粒；

n_2——霉变颗粒数，单位为粒；

结果保留小数点后一位。

A.3.4 油仁粒结果计算

按式（A.5）计算油仁粒：

$$f_5 = n_3 / n \times 100\% \quad \cdots\cdots (A.5)$$

式中：

f_5——样品油仁粒；

n——样品总个数，单位为粒；

n_3——油仁颗粒数，单位为粒；

结果保留小数点后一位。

A.3.5 坏仁粒结果计算

按式（A.6）计算坏仁粒：

$$f_6 = (n_1 + n_2 + n_3) / n \times 100\% \quad \cdots\cdots (A.6)$$

式中：

f_6——样品坏仁粒；

n——样品总个数，单位为粒；

n_1——虫蚀颗粒数，单位为粒；

n_2——霉变颗粒数，单位为粒；

n_3——油仁颗粒数，单位为粒；

结果保留小数点后一位。

工业和信息化部标准报批公示

参考文献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）。

工业和信息化部标准报批公示