

中华人民共和国国家标准

/T XXXXX—XXXX

巴旦木坚果和果仁

Standards for nuts and kernels of almonds

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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GB/T 30761-2014《扁桃仁》，与GB/T 30761-2014相比，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称（见封面和正文首页，2014年版的封面和正文首页）；
- 更改了范围（见第1章，2014年版的第1章）；
- 更改了规范性引用文件（见第2章，2014年版的第2章）；
- 更改了术语和定义（见第3章，2014年版的第3章）；
- 增加了采收要求（见第4章）；
- 增加了坚果质量等级（见第5章）；
- 更改了果仁质量等级（见第6章，2014年版的第4章）；
- 更改了检验方法（见第7章，2014年版的第5章）；
- 更改了检验规则（见第8章，2014年版的第6章）；
- 更改了包装、标识、贮存和运输（见第9章，2014年版的第7章）；
- 删除了附录A（见2014年版的附录A）。

本文件由全国经济林产品标准化技术委员会（SAC/TC 557）提出并归口。

本文件起草单位：新疆林业科学院、中国林业科学研究院林业研究所、莎车县农业农村局、莎车县国有二林场、新疆美益天饮料有限公司。

本文件主要起草人：王建友、王琴、许新桥、王伟、徐彩芹、张强、高小宝、曾斌、韩宏伟、木巴热克·阿尤普、翁洋洋、徐崇德、黄光伟、朱洪才、毛金梅、刘凤兰、李勇、张文越、郭春会、王慎喜、李疆、田建保、吴国良、李林光、孙浩元、程恩明。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- GB/T 30761-2014

# 巴旦木坚果和果仁

## 1 范围

本文件规定了巴旦木坚果和果仁的质量分级、检验方法、检验规则、包装、标识、贮存和运输。本文件适用于巴旦木坚果和果仁的生产、加工及检验。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 22497 粮油储藏 熏蒸剂使用准则

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**巴旦木青皮** almond hull

包被在巴旦木坚果外部的的外果皮和中果皮的总称。

### 3.2

**纯度** varietal purity

形状和外观相同品种的坚果和果仁所占的百分比，以“%”计。

### 3.3

**缺陷率** percentage of defects

导致果仁不适合人体食用的任何缺陷（包括霉变、酸败、虫蛀），以“%”计。

### 3.4

**净度** nut or kernel purity

去除破碎果壳、青皮、其他非巴旦木坚果和非果仁的外来异物后，剩余巴旦木坚果和果仁所占的百分比，以“%”计。

### 3.5

**整仁率** percentage of whole kernel

完整果仁粒数占抽检总果仁粒数的百分比，以“%”计。

## 4 采收要求

### 4.1 成熟度要求

巴旦木青皮开裂率 $\geq$ 50%。

### 4.2 采后处理

采后处理按以下程序执行：

- a) 脱青皮：巴旦木采收后，尽快采用人工或机械剥除青皮，避免坚果及果仁发霉。
- b) 干燥：采用晾晒法时，将坚果平摊于晒场，利用日光干燥，注意防雨霉变。采用烘干法时，热风温度 $\leq$ 47℃。
- c) 坚果收储：当果仁含水率达到6%时，将坚果收储于仓库。
- d) 破壳取仁：采用人工或机械破壳。破壳后，分离果壳和果仁。

## 5 坚果质量等级

### 5.1 基本要求

坚果充分成熟；果壳完整；产品按照品种归类。

### 5.2 分级要求

坚果质量等级及要求见表1。

表1 巴旦木坚果质量等级及要求

项目	1级	2级	3级
平均单果重/g	$\geq$ 2.2	1.9~2.2	$\leq$ 1.9
纯度/%	$\geq$ 97.0	$\geq$ 94.0	$\geq$ 90.0
净度/%	$\geq$ 98.0	$\geq$ 98.0	$\geq$ 98.0
果壳厚度/mm	$\leq$ 1.1	1.1~1.8	$\geq$ 1.8
出仁率/%	$\geq$ 55.0	40.0~55.0	$\leq$ 40.0
缺陷率/%	$\leq$ 1.0	$\leq$ 2.0	$\leq$ 3.0
含水率/%	$\leq$ 6.0		
注：缺陷率中，巴旦木坚果中不得含有脐橙螟。			

## 6 果仁质量等级

### 6.1 基本要求

果仁充分成熟；果仁饱满；产品按照品种归类。

## 6.2 分级要求

果仁质量等级及要求见表 2。

表 2 巴旦木果仁质量等级及要求

项目	1 级	2 级	3 级
色泽	浅黄色	黄褐色	深褐色
纯度/%	≥97.0	≥94.0	≥90.0
净度/%	≥99.9	≥99.8	≥99.7
整仁率/%	≥95.0	≥80.0	<80.0
缺陷率/%	≤1.0	≤2.0	≤3.0
含水率/%	≤6.0		

## 7 检验方法

### 7.1 平均单果重

从巴旦木坚果样品中，按四分法取 1 000 个待测样品，用感量为 0.01 g 的天平称重，并进行算术平均，按式（1）计算平均单果重。

$$G=M/1\ 000 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

$G$  ——平均单果重，单位为克（g）；

$M$  ——巴旦木坚果总质量，单位为克（g）。

结果保留小数点后一位。

### 7.2 纯度

从巴旦木坚果和果仁样品中，按四分法取 1 000 个待测样品，根据坚果和果仁的形状和外观，挑选出差异明显的不同品种并计数，按式（2）计算纯度。

$$C=(1\ 000-n)/1\ 000\times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中：

$C$  ——纯度，%；

$n$  ——差异明显的巴旦木坚果和果仁个数。

结果保留小数点后一位。

### 7.3 净度

从巴旦木坚果和果仁样品中，按四分法取约 1 000 g 样品，用感量为 0.01 g 的天平称重后，铺放在洁净的平面上。挑选出混杂在巴旦木坚果和果仁中的破碎果壳、青皮或其它非坚果和非果仁的外来异物，并称取其质量，按式（3）计算净度。

$$J=(M-m)/M\times 100 \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:

$J$  ——净度, %;

$M$  ——巴旦木坚果和果仁总质量, 单位为克 (g);

$m$  ——混杂在巴旦木坚果和果仁中的破碎果壳、青皮或其他非坚果和非果仁的外来异物总质量, 单位为克 (g)。

结果保留小数点后一位。

#### 7.4 果壳厚度

从巴旦木坚果样品中, 按四分法取 1 000 个待测样品, 逐个用游标卡尺测量坚果果壳中部的厚度, 按式 (4) 计算果壳厚度。

$$H = \sum_{i=1}^{1000} Hi / 1000 \quad \dots\dots\dots (4)$$

式中:

$H$  ——果壳厚度, 单位为毫米 (mm);

$H_i$  ——每个巴旦木坚果的果壳厚度, 单位为毫米 (mm)。

结果保留小数点后一位。

#### 7.5 出仁率

从巴旦木坚果样品中, 按四分法取 1 000 个待测样品, 用感量为 0.01 g 的天平称重, 逐个破壳取仁后, 称量果仁总质量, 按式 (5) 计算纯度。

$$R = m / M \times 100 \quad \dots\dots\dots (5)$$

式中:

$R$  ——出仁率, %;

$m$  ——巴旦木果仁总质量, 单位为克 (g);

$M$  ——巴旦木坚果总质量, 单位为克 (g)。

结果保留小数点后一位。

#### 7.6 缺陷率

从巴旦木坚果和果仁样品中, 按四分法取 1 000 个待测样品, 铺放在洁净的平面上。针对坚果, 先逐个破壳取仁; 针对果仁, 直接测定。依次挑选并记录有缺陷 (包括霉变、酸败、虫蛀) 坚果和果仁个数, 按式 (6) 计算坚果缺陷率。

$$Q = n / 1000 \times 100 \quad \dots\dots\dots (6)$$

式中:

$Q$  ——缺陷率, %;

$n$  ——有缺陷 (包括霉变、酸败、虫蛀) 坚果和果仁个数。

结果保留小数点后一位。

#### 7.7 含水率

按 GB 5009.3 测定。

#### 7.8 色泽

从巴旦木果仁样品中, 按四分法取 1 000 个待测样品, 铺放在洁净的平面上, 在自然光照条件下, 目测观察并记录果仁颜色。

## 7.9 整仁率

从巴旦木果仁样品中，按四分法取 1 000 个待测样品，铺放在洁净的平面上，根据果仁种皮或果仁是否受伤，挑选并记录完整的巴旦木果仁个数，按式（7）计算整仁率。

$$Z = n / 1\,000 \times 100 \quad \dots\dots\dots(7)$$

式中：

$Z$  ——整仁率，%；

$n$  ——完整的巴旦木果仁个数。

结果保留小数点后一位。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同批收购、调运、销售的同品种、同等级巴旦木坚果和果仁，作为同一组批产品。

### 8.2 抽样

8.2.1 同一组产品的包装单位不超过 50 件时，抽取的包装单位不少于 5 件；多于 50 件时，每增加 20 件增抽一个单位。抽样的包装单位要在堆垛的上、中、下部抽取。

8.2.2 从包装单位抽取坚果和果仁样品时，要从不同部位取，每个包装单位取 500 g 以上，抽取数量应基本一致。作为初样，总量不小于 2 500 g~3 000 g。

### 8.3 判定

坚果质量未达到表 1 标准，或果仁质量未达到表 2 标准，则判定为级外产品。

## 9 包装、标识、贮存和运输

### 9.1 包装

应使用纸箱、木箱或包装袋进行分装，包装物应坚固耐用、清洁卫生、干燥、无异味，并符合 GB/T 6543、GB 4806.13、GB/T 34344 的规定。应采取防潮措施。每一包装只能装同一品种、同一等级的巴旦木坚果和果仁，不得混淆。

### 9.2 标识

应在包装物上注明产品名称、品种、等级、净重、产地、采收年份、批次、生产单位、通讯地址，包装标签、标识应符合 GB/T 32950 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风、凉爽、避光的场所，贮存温度 < 15 ℃，相对湿度 < 60%。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。入库后，按照 GB/T 22497 对库房进行熏蒸，注意防霉、防虫、防鼠等。

### 9.4 运输

应避免日晒、雨淋，注意防潮。运输工具应清洁卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味或影响

产品质量的物品混装运输。

---