

ICS: 67.230
X10

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA XXX—XXXX

锦屏野生山核桃制品

Jinping wild *Carya cathayensis* Sarg products

(征求意见稿)

2022 -xx-xx 发布

2022 -xx-xx 实施

广东省食品流通协会 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 2

4 技术要求 2

5 试验方法 5

6 检验规则 5

7 标志、标签、包装、运输、贮存 7

前 言

本标准按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》的规定编写。

本标准由广东省食品流通协会发布并归口。

本标准起草单位：XXX（排名不分先后）。

本标准主要起草人：XXXX排名不分先后）。

本标准是首次发布。

锦屏野生山核桃制品

1 范围

本标准规定了锦屏野生山核桃制品的技术要求、试验方法、检验规则、产品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于锦屏野生山核桃坚果经去壳获得的果仁制成品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 4806.1	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 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 24307	山核桃产品质量等级
SB/T 10616	熟制山核桃(仁)
LY/T 1768	山核桃产品质量要求
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号	

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 野生山桃核坚果果实应充分成熟，大小均匀，形态为圆形，缝合线紧密。外壳洁净，呈自然黄白色、上手不着黑色。仁皮呈黄褐色或金黄色，无附着物。整体无腐烂，无霉变，无虫蛀、出油、异味等果。

4.1.2 野生山桃核采摘后应去皮、清洗、筛去浮果与烂果。坚果果实经充分晾晒后，入库冷藏贮存或直接使用。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	原味制品	奶香味制品	椒盐味制品
色泽	仁皮无黑斑，同产品色泽均匀		
气味	具有山核桃应有的气味，无哈喇味或异味		
滋味	仁松脆，无明显苦味和涩味	仁松脆，带奶香味，无异味	仁松脆，带椒盐味，无异味
形态	1/4 颗粒完整，大小均匀，无焦块或焦斑，碎仁率 $\leq 3\%$ （按包装总重计）		
杂质	无明显砂石，碎壳，树枝叶等杂质		

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分（g/100g）	≤ 5
酸价(以脂肪含量计)	$\leq 3\text{mg/g}$

过氧化值(以脂肪含量计)	$\leq 0.50\text{g}/100\text{g}$
--------------	---------------------------------

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.2
黄曲霉毒素 B ₁ /($\mu\text{g}/\text{kg}$) $\leq$	5.0

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量
大肠菌群/(CFU/g)	$n=5, c=2, m=10, M=100$
霉菌/(CFU/g)	≤ 25
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。	

4.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

5 试验方法

5.1 感官

随机选取 100g 产品山核桃果仁制品平摊于洁净,干燥的白瓷盘中,在自然光线明亮处用肉眼观察仁皮色泽,嗅其气味,品尝滋味,记录形态和评价结果。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

5.3 污染物限量

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22中黄曲霉毒素B₁规定的方法测定。

5.4 微生物限量

5.4.1 大肠菌群

按GB 4789.3（平板计数法）规定的方法测定。

5.4.2 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、大肠菌群和净含量要求。

6.2 检验批次和抽样

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5袋（罐），分别进行出厂检验和留样（1-2份独立包装产品），并做好相关记录。

6.3 判定原则

6.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.3.2 检验结果中微生物限量有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

6.3.3 检验结果中除微生物限量外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应符合烘炒类坚果食品（去壳）相关规定进行标识。

7.2 包装

7.2.1 食品直接接触的食品包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。

7.2.2 各种包装应完整，无破损，具有密封性。

7.2.3 使用马口铁罐或软罐包装的，应符合相关罐头包装物标准的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

7.3.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 仓库应具备透风除湿和防虫防鼠设备设施。

7.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.3 产品根据其他包装方式、材料、产品特性制定其贮存条件，按照其贮存条件规定进行贮存。

7.4.4 产品应放置在货架或垫板上，且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间应留有通道，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装和内部产品为限。

7.4.5 成品出库必须依先进先出的原则，依次出库。