

## 前 言

本标准等效采用国际标准 ISO 6477:1988《腰果仁——规格》。与 ISO 6477:1988 比较,主要增加了“抽样”和“检验结果的评定”部分的内容,从而使本标准更加完整。考虑到腰果仁在国际贸易中仍常使用英制单位,本标准白色整仁规格同时使用了公制和英制,随着腰果仁消费国家逐步使用公制,英制应从标准中删除。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国热带农业科学院华南热带农产品加工设计研究所。

本标准主要起草人:王少雄、张毅。

本标准委托农业部热带作物及制品标准化技术委员会负责解释。

## ISO 前言

ISO(国际标准化组织)是国家标准团体(ISO的成员团体)在世界范围内的联合组织。国际标准的制定工作通常是通过ISO的技术委员会进行的,每一个成员团体如果对已设立技术委员会的某一项目感兴趣,都有权派代表参加该委员会。政府的和非政府的国际组织,凡与ISO有联系的,也参与了这项工作。ISO在电工标准化的各项工作中都与国际电工委员会(IEC)紧密合作。

被技术委员会通过的国际标准草案,要经过各成员团体进行投票表决。只有当参加投票表决的成员团体中至少有75%赞成时,标准才会被批准。

国际标准ISO 6477:1988是由ISO/TC 34农产食品技术委员会制定。

使用者应注意到所有的国际标准经常进行修订,除非另有说明,这里引用的任何其他国际标准都是指的最新版本。

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18010—1999  
eqv ISO 6477:1988

## 腰果仁 规格

Cashew kernels—Specification

### 1 范围

本标准规定了由腰果树(*Anacardium Occidentale* Linnaeus)的果实得到的,用于人类食用的果仁的质量标准、检验方法、包装、标志及贮运要求。

本标准适用于完整腰果仁和碎腰果仁。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 6005—1997 试验筛 金属丝编织网、穿孔板和电成型薄板筛孔的基本尺寸  
(eqv ISO 565:1990)

### 3 定义

本标准采用下列定义。

腰果仁

腰果树的果实经焙烤、剥壳和去种皮后得到的产品。

### 4 要求

4.1 腰果仁由腰果脱壳、去种皮后得到,具有特有外形。可以是白色、微黄或焦黄的,可以是完整果仁或碎果仁。不得有霉变、虫蛀,也不得有死活昆虫、虫卵以及石头、土块等杂质。

腰果种皮脱除干净,具特有风味,无脂肪酸败味、馊味等异味。

4.2 腰果仁中水分含量不超过5%(m/m)。

4.3 腰果仁应符合表1~表6分级标准的规定。

表1 白整仁

名称	等级标志	规格 粒/kg(粒/lb)	特征
白整仁 180 头	W180	265~395 (120~180)	腰果仁应具特有外形,颗粒基本均匀,颜色为白色、极浅象牙色或浅灰色,无黑色或棕色斑点
白整仁 210 头	W210	440~465 (200~210)	
白整仁 240 头	W240	485~530 (220~240)	
白整仁 280 头	W280	575~620 (260~280)	
白整仁 320 头	W320	660~705 (300~320)	
白整仁 400 头	W400	770~880 (350~400)	
白整仁 450 头	W450	880~990 (400~450)	
白整仁 500 头	W500	990~1 100 (450~500)	

注: 如有低一等级的果仁和碎仁,其总量不得超过 5%(m/m)。

表2 微黄整仁

名称	等级标志	规格	特征
微黄整仁	SW	果仁颗粒不分大小	腰果仁外形完整。由于烘烤过热,颜色呈浅棕色、浅象牙色、浅灰色或深象牙色,但果仁内部仍为白色。无黑、黄斑点

注: 如有低一等级的果仁和碎仁,其总量不得超过 5%(m/m)。

表3 糕点用整仁

名称	等级标志	规格	特征
糕点用整仁	DW	果仁颗粒不分大小	腰果仁外形完整。允许有焦黄、变色、花皮和皱缩果仁,无焦苦味。可以有深黑色斑点

注: 如有低一等级的碎仁,其总量不得超过 5%(m/m)。

表4 白碎仁

名称	等级标志	规格	特征
白破仁	B	果仁横向断成两截,断口较平整,果仁两边仍连在一起	果仁为白色、浅象牙色或浅灰色,无黑、黄斑点
白开边仁	S	果仁纵向裂成两瓣	果仁为白色、浅象牙色或浅灰色,无黑、黄斑点
大白碎仁	LWP	果仁破开为两片以上,但不能通过 4.75 mm 筛孔(见 GB/T 6005)	果仁为白色、浅象牙色或浅灰色,无黑、黄斑点
小白碎仁	SWP	果仁碎片小于大白碎仁,但不能通过 2.80 mm 筛孔(见 GB/T 6005)	果仁为白色、浅象牙色或浅灰色,无黑、黄斑点
细白碎仁	BB	果仁碎片小于小白碎仁,但不能通过 1.70 mm 筛孔(见 GB/T 6005)	果仁为白色、浅象牙色或浅灰色,无黑、黄斑点

注: 如有低一等级的碎仁,其总量不得超过 5%(m/m)。

表5 微黄碎仁

名称	等级标志	规格	特征
微黄碎仁	SB	果仁横向断成两截,断口较平整,果仁两边仍连在一起	由于烘烤过热,果仁呈浅棕色或深棕色,无黑、黄斑点
微黄开边仁	SS	果仁纵向裂成两瓣	由于烘烤过热,果仁呈浅棕色或深棕色,无黑、黄斑点
大微黄碎仁	SP	果仁破开为两片以上,但不能通过4.75 mm筛孔(见GB/T 6005)	由于烘烤过热,果仁呈浅棕色或深棕色,无黑、黄斑点
小微黄碎仁	SSP	果仁碎片小于大微黄碎仁,但不能通过2.80 mm筛孔(见GB/T 6005)	由于烘烤过热,果仁呈浅棕色或深棕色,无黑、黄斑点

注:如有低一等级的碎仁,其总量不得超过5%(m/m)。

表6 糕点用碎仁

名称	等级标志	规格	允许的缺陷	特征
糕点用大碎仁	DP	焦黄果仁破成碎片,但不能通过4.75 mm筛孔(见GB/T 6005)	皱缩果仁的碎片,且深度焦黄	颜色呈棕色、深象牙色或浅蓝色,可以有花皮和变色。由于发育不完全而可能变形和皱缩,并可能有斑点。无焦苦味
糕点用小碎仁	DSP	小于DP,但不能通过2.80 mm筛孔(见GB/T 6005)	皱缩果仁的碎片,且深度焦黄	颜色呈棕色、深象牙色或浅蓝色,可以有花皮和变色。由于发育不完全而可能变形和皱缩,并可能有斑点。无焦苦味
糕点用碎仁	DB	果仁横向断成两截,断口较平整,果仁两边仍连在一起	皱缩果仁的碎片,且深度焦黄	颜色呈棕色、深象牙色或浅蓝色,可以有花皮和变色。由于发育不完全而可能变形和皱缩,并可能有斑点。无焦苦味
糕点用开边仁	DS	果仁纵向裂成两瓣	皱缩果仁的碎片,且深度焦黄	颜色呈棕色、深象牙色或浅蓝色,可以有花皮和变色。由于发育不完全而可能变形和皱缩,并可能有斑点。无焦苦味

注:如有低一等级的碎仁,其总量不得超过10%(m/m)。

## 5 抽样

### 5.1 原则

5.1.1 抽样应在清洁、干燥的环境中进行。抽样时不应使样品受到外来压力,以免破碎。

5.1.2 包装样品的容器应该清洁干燥,并且不会影响样品的气味和风味。

### 5.2 抽样方法

5.2.1 批——一次交付,并且是同一等级的腰果仁。同批的包装箱数量不应超过2 000个。

### 5.2.2 抽样数量

从一批腰果仁包装箱总数中随机抽取的包装箱数量应符合表 7 的规定。

表 7 抽样数量表

腰果仁包装箱总数,个	随机抽取的包装箱数,个
100 以下	3
101~300	5
301~500	8
501~1 000	13
1 001~2 000	20

5.2.3 将抽取的每箱腰果仁全部倒出来,从 3 个不同部位取适量腰果仁。

5.2.4 将按 5.2.3 取出的腰果仁混合均匀,并分成两份,每份不少于 1 kg,其中一份用于检验,另一份用作留样存查。

取样和样品分配操作要迅速,以免样品吸水。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

采用目测,特殊情况下可以使用放大镜,检查有无霉菌、活虫、死虫、昆虫肢体、虫蛀果、坏仁、种皮以及石头、土块等外来夹杂物。使用的放大镜放大倍数超过 10 时,应在检验报告中说明。

用嗅觉检查有无酸败气味。

6.2 水分含量的测定按 GB/T 5009.3 的规定执行。

### 6.3 等级试验

对等级 W180 到 W500(见表 1),测定其 1 kg(或 1b)腰果仁所含粒数,如其中有低一等级的果仁和碎仁,应查清其所含百分数并作记录。对等级 B 到 DS(见表 4~表 6),应将腰果仁过筛,筛的规格按 GB/T 6005 的规定执行,检查不符合有关等级的碎仁所占百分数并作记录。

## 7 检验结果的评定

7.1 从一批腰果仁中取出的样品,经检验,各项检验结果必须全部符合第 4 章的技术要求,方为合格。

7.2 腰果仁样品中,如果低一等级的果仁和碎仁总重超过规定,则等级相应降低。

7.3 检验结果中有指标不符合第 4 章规定的,要重新加倍抽样进行复检,以复检结果为最后检验结果。

## 8 包装、标志、贮存和运输

### 8.1 包装

8.1.1 各等级腰果仁均用清洁、干燥的马口铁罐包装。

8.1.2 腰果仁装罐后将罐抽真空,然后充入氮气或二氧化碳,密封。密封好的罐装入纸箱。

### 8.2 标志

8.2.1 铁罐顶部要有腰果仁的等级标志,底部有生产厂代号。

8.2.2 纸箱上应有下列标志:

a) 产品名称,等级标志;

- b) 净重、毛重;
- c) 生产批号,生产日期,保质期;
- d) 生产厂名,地址。

### 8.3 贮存和运输

8.3.1 纸箱要分等级堆放。

8.3.2 堆放腰果仁的仓库要求清洁、通风、干燥,气温不得超过 35℃,并保持较低的相对湿度。

8.3.3 运输车厢要清洁,要有遮盖,以防止阳光直射和雨淋。

---