



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10613—2011

---

## 熟制开心果(仁)

Roasted pistachio and kernel

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

# 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标签、标志、包装、运输和贮存 .....	4
附录 A (资料性附录) 自然非漂白开心果与漂白开心果色泽区别示意图 .....	5

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准负责起草单位：中国食品工业协会坚果炒货专业委员会、洽洽食品股份有限公司、四川徽记食品产业有限公司。

本标准参加起草单位：江苏阿里山食品有限公司、宁波恒康食品有限公司、上海三明食品有限公司、兰州正林农垦食品有限公司、杭州姚生记食品有限公司、福建百联实业有限公司、广东番禺南沙联发食品有限公司。

本标准主要起草人：翁洋洋、宋宗庆、毕守英、徐崇德、谭海波、尹文明、郭姆、周学军、陈居立、古广良。

## 熟制开心果(仁)

### 1 范围

本标准规定了熟制开心果的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于 3.2 定义的产品的生产、检验和销售。

### 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16326 坚果食品卫生标准

GB 19300 烘炒食品卫生标准

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

NY 5319 无公害食品 瓜子

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号)

### 3 术语和定义

GB/T 22165 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**开心果 pistachio**

漆树科黄连木属植物阿月浑子的种子。俗称阿月浑子,拉丁文名:*Pistacia vera* L.。

#### 3.2

**熟制开心果 roasted pistachio**

以开心果为主要原料,添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烤制等熟制工艺制成的产品。

#### 3.3

**开口粒 dissilient pistachio**

自然全开,且容易用手剥离或自然半开及小开,但仍可用手剥离开硬外壳及果仁的颗粒。

#### 3.4

**虫蚀粒 injured kernel**

开心果及开心果仁表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

#### 4 要求

##### 4.1 原料

应符合 GB 16326 和相应的法规规定,选择自然开口的原料。

##### 4.2 辅料

食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定,其他辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

##### 4.3 感官

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	颗粒饱满、质干、无霉变,未开口粒 $\leq 6\%$ ,虫蚀粒 $\leq 1.0\%$
色泽	色泽一致,具有该产品应有之色泽(参见附录 A)
口味	仁松脆,具有开心果特有的清香味,无异味,按不同配料应具有各自的特色风味
杂质	正常视力无可见杂质

##### 4.4 水分

水分应符合表 2 要求。

表 2 水分指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	$\leq 8$

##### 4.5 卫生指标

应符合 GB 19300 的规定,二氧化硫(SO<sub>2</sub>)含量应符合 NY 5319 的规定。

##### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

##### 4.7 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

##### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求

#### 5.1.1 通用方法

在光亮度为 300 lx~500 lx 条件下,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,用目测检查色泽、颗粒形态和杂质,带壳产品应去除外壳后用目测检查仁的色泽;嗅其气味,尝其滋味与口感,做出评价。

#### 5.1.2 未开口率

用四分法从抽样样品中称取 500 g 左右样品,数其总个数,再挑出未开口的开心果,数其个数,按式(1)计算未开口率指标:

$$f_1 = \frac{n_1}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$f_1$ ——产品的未开口率指标,%;

$n_1$ ——未开口开心果数,单位为个;

$n$ ——称取 500 g 左右样品的总数,单位为个。

#### 5.1.3 虫蚀粒

取检验过未开口率指标的样品,挑出虫眼粒,剥开后进行确认,数其虫蚀粒数量,按式(2)计算虫蚀粒指标:

$$f = \frac{n_2}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:

$f$ ——产品的虫蚀粒指标,%;

$n_2$ ——虫蚀粒数,单位为个;

$n$ ——称取 500 g 左右样品的总数,单位为个。

### 5.2 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

### 5.3 净含量测定

按照 JJF 1070 中有关规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、卫生指标中的大肠菌群、净含量指标。

### 6.2 型式检验

型式检验项目为 4.3~4.7 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) 国家质量监督部门、检验检疫行政主管部门提出要求时。

### 6.3 检验组批和抽样

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 6 袋(不足 500 g 的加量抽取),分别做感官、理化指标、卫生指标检验,留样。

### 6.4 判定原则

- 6.4.1 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。
- 6.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。
- 6.4.3 检验结果中除微生物指标外,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 标签、标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

- 7.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定,产品标志应符合相关规定。
- 7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,符合相应的食品包装国家卫生标准的要求,采用马口铁罐或软罐作包装时,应符合相关罐头包装物标准的要求。
- 7.2.2 销售包装应完整、严密、不易散包。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

### 7.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮,产品应堆放在垫板上,且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上,中间留有通道。

## 附录 A

(资料性附录)

## 自然非漂白开心果与漂白开心果色泽区别示意图

## A.1 果壳

自然非漂白开心果果壳呈淡灰白色并带有淡黄色,而漂白的开心果果壳呈乳白色,具体见图 A.1。



a) 自然非漂白开心果



b) 漂白开心果

图 A.1 漂白与非漂白开心果果壳对比图

## A.2 果仁

自然非漂白开心果果仁呈翠绿色和浅黄色,并外裹紫红色外衣;漂白开心果果仁呈淡黄绿色,并外裹浅黄色或咖啡色外衣,具体见图 A.2。



a) 自然非漂白开心果果仁



b) 漂白开心果果仁

图 A.2 漂白与非漂白开心果果仁对比图