



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10617—2011

---

## 熟制杏核和杏仁

Roasted sweet apricot inshell 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 分类 .....             | 2 |
| 5 要求 .....             | 2 |
| 6 试验方法 .....           | 3 |
| 7 检验规则 .....           | 4 |
| 8 标签、标志、包装、运输和贮存 ..... | 4 |

## 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：浙江华隆食品有限公司、江苏阿里山食品有限公司、浙江大好大食品有限公司。

本标准参加起草单位：中国食品工业协会坚果炒货专业委员、洽洽食品股份有限公司、福建百联实业有限公司、山东中粮花生制品进出口有限公司、杭州姚生记食品有限公司、咸阳市彩虹商贸食品有限公司、芜湖市傻子瓜子有限总公司。

本标准主要起草人：赵文革、朱永涛、徐星魏、翁洋洋、宋宗庆、陈居立、朱迪刚、来明乔、张阿妮、季长路。

# 熟制杏核和杏仁

## 1 范围

本标准规定了熟制杏核和杏仁的术语和定义、分类、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 3.1 和 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 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16326 坚果食品卫生标准

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB 19300 烘炒食品卫生标准

GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级

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 75 号[2005])

## 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

**杏核(甜) sweet apricot inshell**

壳杏仁

蔷薇科植物杏的种子,拉丁文名:*Ameniaca vulgaris* Lamarck。

### 3.2

**杏仁(甜) sweet apricot kernel**

蔷薇科植物杏的种子杏核去壳的内仁。

### 3.3

**熟制杏核 roasted sweet apricot inshell**

以杏核(甜)为主要原料,添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烤制或其他熟制工艺制成的产品。

3.4

**熟制杏仁 roasted sweet apricot kernel**

以甜杏仁为主要原料,添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烤制、油炸或其他熟制工艺制成的产品。

3.5

**虫蚀粒 injured kernel**

杏核壳表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

3.6

**霉变粒 mould kernel**

杏核和杏仁因霉变其仁呈现黑色、棕色、褐色的颗粒。

4 分类

产品按加工工艺的不同分为:

- 1) 烘炒类;
- 2) 油炸类;
- 3) 其他类。

5 要求

5.1 原料

杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 16326 的规定,杏核应符合 GB 16326 和相应国家标准或行业标准的规定。

5.2 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。

5.3 感官

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要 求                                  |                                       |      |   |
|----|--------------------------------------|---------------------------------------|------|---|
|    | 烘炒杏核                                 | 烘炒杏仁                                  | 油炸杏仁 | 其他类                                     |
| 外观 | 颗粒整齐、饱满,大小均匀,其中虫蚀粒 ≤ 2.0%,霉变粒 ≤ 2.0% | 颗粒整齐、饱满,大小均匀,虫蚀粒 ≤ 1.5%               |      | 颗粒整齐、饱满,大小均匀,其中虫蚀粒 ≤ 1.5%、霉变粒 ≤ 1.5%    |
| 色泽 | 外壳呈棕黄色,仁淡微黄色,色泽均匀,具有该产品应有之色泽         | 具有该产品应有之色泽,色泽均匀,杏仁呈淡黄色                |      | 具有该产品应有之色泽,色泽均匀                         |
| 口味 | 香而酥脆可口,香味、滋味与气味纯正,无异味                | 香而酥脆可口,香味、滋味与气味纯正,无异味,按不同配料应具有各自的特色风味 |      | 除具有杏仁应有的香味、滋味与气味外,按不同配料、加工方法还应具有各自的特色风味 |
| 杂质 | 正常视力无可见外来杂质                          |                                       |      |   |

## 5.4 水分

水分应符合表 2 要求。

表 2 水分指标

| 项 目          | 指 标 |     |     |
|--------------|-----|-----|-----|
|              | 烘炒类 | 油炸类 | 其他类 |
| 水分/(g/100 g) | ≤   | 8   | —   |

## 5.5 卫生指标

烘炒类产品应符合 GB 19300 的规定；油炸类产品应符合 GB 16565 的规定；其他类产品重金属指标应符合 GB 11671 的规定，其他指标应符合 GB 19300 的规定；二氧化硫(SO<sub>2</sub>)含量应符合 NY 5319 的规定。

## 5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.7 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。

## 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

#### 6.1.1 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。

#### 6.1.2 虫蚀粒

用四分法从抽样样品中称取 500 g 左右样品，挑出虫眼粒，带壳的剥开后，数其虫蚀粒数量，按式(1)计算虫蚀粒指标：

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

式中：

$f_1$ ——产品的虫蚀粒指标，%；

$n_1$ ——虫蚀粒数，单位为个；

$n$ ——称取 500 g 左右样品的总数，单位为个。

#### 6.1.3 霉变粒

取检验过虫蚀粒指标的样品，带壳产品需将其剥开，数其霉变粒数量，按式(2)计算霉变粒指标：

$$f_2 = \frac{n_2}{n} \times 100\% \dots\dots\dots(2)$$

式中：

$f_2$ ——产品的霉变粒指标，%；

$n_2$ ——霉变粒数，单位为个；

$n$ ——称取 500 g 左右样品的总数，单位为个。

## 6.2 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

## 6.3 净含量测定

按照 JJF 1070 中有关规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

出厂检验包括感官要求、卫生指标中的菌落总数(有此要求的)、大肠菌群、净含量指标。

### 7.2 型式检验

型式检验项目为 5.3~5.7 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。

### 7.3 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。

### 7.4 判定原则

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 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。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 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，并标注原料品种或产地。

8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 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。

8.2.2 销售包装应完整、严密、不易散包。

## 8.3 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。

## 8.4 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。

---