

ICS 67.080.10
X 24
备案号:27090—2010

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10557—2009

熟制板栗和仁

Roasted chestnut and kernel

2009-12-25 发布

2010-07-01 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	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存	4

前 言

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：河北栗源食品有限公司、福建百联实业有限公司、浙江大好大食品有限公司。

本标准起草单位：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、江苏阿里山食品有限公司、上海三明食品有限公司、宁波恒康食品有限公司、杭州姚生记食品有限公司、兰州正林农垦食品有限公司、安徽真心食品有限公司、芜湖傻子瓜子有限总公司、咸阳市彩虹商贸食品有限公司、安徽小刘食品股份有限公司、四川徽记食品产业有限公司、浙江华隆食品有限公司。

本标准主要起草人：袁玉章、陈居立、徐星魏、孙美、徐崇德、尹文明、谭海波、周学军、郭梅、孙国升、年强、张阿妮、刘天成、尚伟、赵文革、翁洋洋。

熟制板栗和仁

1 范围

本标准规定了熟制板栗和仁的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

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

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 7718 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 16565 油炸小食品卫生标准

GB 19300 烘炒食品卫生标准

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

GB/T 22346 板栗质量等级

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

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

3 术语和定义

GB/T 22165 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

熟制板栗 roasted chestnut

以板栗为主要原料,经添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烘烤或其他等熟制工艺制成的产品。

3.2

熟制板栗仁 roasted chestnut kernel

以板栗仁为主要原料,经添加或不添加辅料,经炒制、干燥、烘烤或其他等加工工艺制成的产品。

3.3

涨袋 swell

胖听

由于产品内微生物活动或化学作用产生气体,形成正压,使包装物膨胀的现象。

3.4

商业无菌 commercial sterilization

食品经过适度杀菌后,不含有致病性微生物,也不含有通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。这种状态称作商业无菌。

3.5

霉变果 mould nut

板栗仁遭受病原菌的侵染,导致细胞分离、果皮变黑,部分或全部丧失食用价值的颗粒。

3.6

虫蚀果 pests nut

板栗遭受虫害侵蚀而影响感官或理化质量,部分或全部丧失食用价值的颗粒。

4 分类

产品按加工工艺的不同分为:

- a) 烘炒类;
- b) 油炸类;
- c) 其他类。

5 要求

5.1 原料

板栗应符合 GB/T 22346 的规定,板栗仁应符合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,应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.3 感官

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	烘炒类	油炸类	其他类
外观	大小基本均匀,颗粒饱满,带壳的产品虫蚀果、霉变果之和不超过 3%,不带壳产品(仁),应无虫眼粒、霉变粒		大小基本均匀,允许有少量碎仁、水,无虫眼粒、霉烂粒,无涨袋(胖听)
色泽	栗壳为暗红色,外观光亮红润,栗仁呈黄褐色或褐色	栗仁呈黄色或黄褐色	栗仁呈黄褐色或褐色
口味	香糯软绵,具有该品种所应有的滋味及气味,无异味		
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	烘炒类	油炸类	其他类
水分/(g/100 g)	≤ 55		60

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(SO₂)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》。

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 虫蚀果

用四分法从抽样样品中称取 50 g 左右样品,挑出虫蚀果,带壳的剥开后,数其虫蚀果数量,按式(1)计算虫蚀果指标:

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

式中:

f ——产品的虫蚀果指标, %;

n_1 ——虫蚀果个数;

n ——称取 50 g 左右样品的总个数。

6.1.3 霉变果

取检验过虫蚀籽指标的样品,带壳产品需将其剥开,数其霉变果数量,按式(2)计算霉变果指标:

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

式中:

w ——产品的霉变果指标, %;

n_2 ——霉变果个数;

n ——称取 50 g 左右样品的总个数。

6.2 水分

按 GB/T 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、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。

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 销售包装必须完整、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。

中华人民共和国国内贸易
行业标准
熟制板栗和仁
SB/T 10557—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

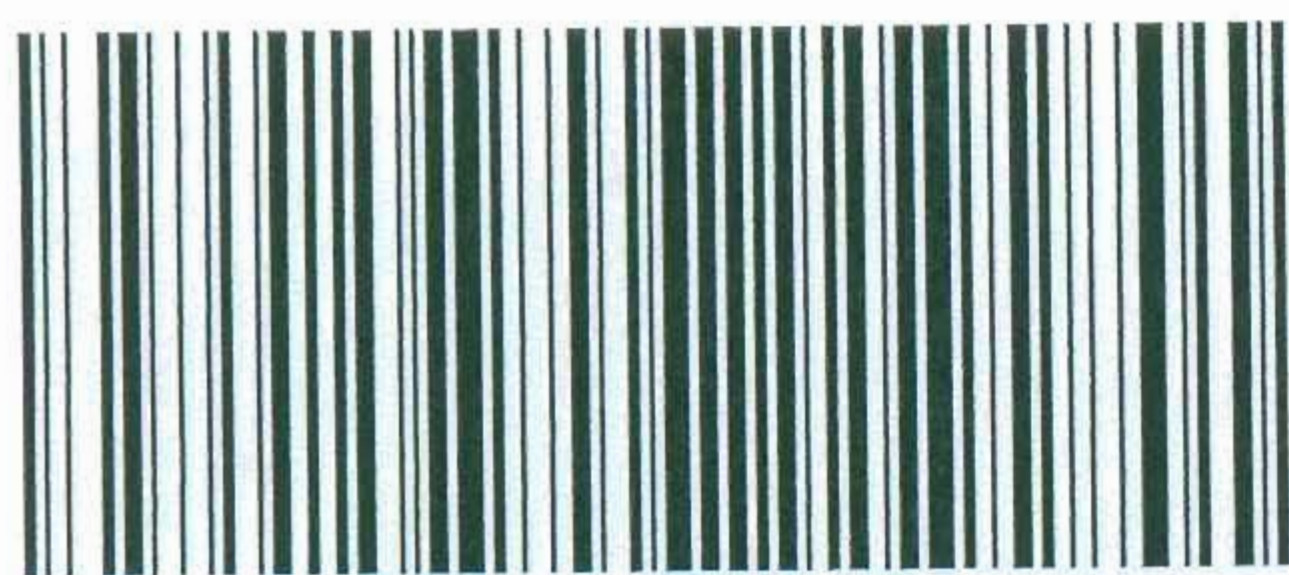
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2010年5月第一版 2010年5月第一次印刷

*

书号: 155066·2-20790 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10557-2009