

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 867—2004

扁 桃

Almonds

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：新疆生产建设兵团农三师科委、农业部食品质量监督检验测试中心(石河子)。

本标准主要起草人：胡仲华、张惠臻、熊焕章、宋光杰、侯明镜、王木森、李俊、梁宏蔚。

扁 桃

1 范围

本标准规定了扁桃的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于扁桃。

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 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 杆称分样法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

扁桃 almonds

又叫巴旦姆、巴旦杏。

3.2

果仁比 ratio of kernel and nut

样果脱壳后果仁的质量与样果质量的百分率。

3.3

虫蚀粒 insect damaged nut

被虫蛀蚀伤及果仁的颗粒。

3.4

破损粒 broken nut

被压扁、破碎伤及果仁的颗粒。

3.5

病斑粒 diseased nut

果壳带有病斑并病及果仁的颗粒。

3.6

生芽粒 grown slip nut

芽或幼根突破种皮的颗粒。

3.7

霉变粒 mouldy nut

果壳发霉或果仁变色、变质的颗粒。

3.8

污染物 filth

指活昆虫、死昆虫、霉菌、螨虫生成物及排泄物。

4 分类

扁桃分为厚壳和薄壳两类,厚壳指壳厚为 1.5 mm~2 mm 以上,薄壳指厚度为 1.5 mm 以下。

5 要求

5.1 感官

扁桃外观色泽介于淡黄色与米黄色之间,并有深黄色的非病态斑点,表面干净,无异味。

5.2 等级规格

扁桃核仁分为一级品、二级品、三级品,各等级应符合表 1 的要求。

表 1 扁桃规格等级表

规格	千克粒数 ≤		果仁比, % ≥	
	厚壳扁桃	薄壳扁桃	厚壳扁桃	薄壳扁桃
一级品	大 290 中 545 小 890	大 325 中 450 小 740	大 30 中 38 小 45	大 42 中 67 小 57
二级品	大 385 中 715 小 995	大 295 中 570 小 945	大 29 中 39 小 45	大 45 中 69 小 57
三级品	大 380 中 810 小 1 010	大 475 中 700 小 1 015	大 28 中 40 小 45	大 46 中 73 小 59

5.3 理化指标

扁桃理化指标见表 2。

表 2 扁桃理化指标

单位为百分率(%)

蛋白质(干基)	脂肪(干基)	水分	缺陷粒	杂质	污染物
≥25.0	≥50.0	≤9.0	≤9.0	≤2.0	≤0.1
注 1. 缺陷粒是指虫蚀粒、破损粒、病斑粒、生芽粒、霉变粒。 注 2. 虫蚀粒、霉变粒和病斑粒分别不得超过 0.2%。					

5.4 卫生指标

卫生指标见表3。

表3 扁桃卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.01
砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2
滴滴涕,mg/kg	≤0.1
乐果,mg/kg	≤0.1
注1. 菌落总数(个/g)≤5 000,大肠菌群(MPN/100 g)≤50 注2. 对进口扁桃的检疫,按国家植物检疫的有关规定执行。	

6 试验方法

6.1 感官检测

将样品铺于洁净的白色瓷盘上,肉眼观察样品的外观色泽;取少量样品放入密闭器皿内,在60℃~70℃的温水中保温数分钟,取出,并立即嗅辨气味。

6.2 千克粒数

从样品中随机称取样果1 000 g,放于洁净的白色瓷盘上计粒数。

6.3 果仁比

从样品中随机称取样果约200 g,剥除果壳后称果仁质量。

果仁比以质量分数 ω_1 表示,单位为百分比(%),按公式(1)计算,精确到整数位。

$$\omega_1 = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中:

- ω_1 ——果仁比,单位为百分比(%);
- m_1 ——样果质量,单位为克(g);
- m_2 ——果仁质量,单位为克(g)。

6.4 杂质

从样品中随机称取样果约1 000 g,放于洁净的白色瓷盘上,挑出杂质并称质量。

杂质含量以质量分数 ω_2 表示,单位为百分比(%),按公式(2)计算,精确到整数位。

$$\omega_2 = \frac{m_4}{m_3} \times 100 \dots \dots \dots (2)$$

式中:

- ω_2 ——杂质含量,单位为百分比(%);
- m_3 ——样果质量,单位为克(g);
- m_4 ——杂质质量,单位为克(g)。

6.5 缺陷粒

从样品中随机称取样果约1 000 g,放于洁净的白色瓷盘上,挑出缺陷粒并称质量。

缺陷粒以质量分数 ω_3 表示,单位为百分比(%),按公式(3)计算,精确到整数位。

$$\omega_3 = \frac{m_6}{m_5} \times 100 \dots\dots\dots (3)$$

式中:

ω_3 ——缺陷粒含量,单位为百分比(%);

m_5 ——样果质量,单位为克(g);

m_6 ——缺陷粒质量,单位为克(g)。

6.6 污染物

从样品中随机称取样果约 1 000 g,放于洁净的白色瓷盘上,挑出污染物并称质量。

污染物以质量分数 ω_4 表示,单位为百分比(%),按公式(4)计算,精确到整数位。

$$\omega_4 = \frac{m_8}{m_7} \times 100 \dots\dots\dots (4)$$

式中:

ω_4 ——污染物含量,单位为百分比(%);

m_7 ——样果质量,单位为克(g);

m_8 ——污染物质量,单位为克(g)。

6.7 理化检测

6.7.1 水分

按 GB/T 5009.3 中第 1 法的规定执行。

6.7.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 的规定执行。

6.7.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 中第 1 法的规定执行。

6.7.4 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

6.7.5 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.7.6 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

6.7.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定执行。

6.7.8 微生物指标

菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

在确保表 3 卫生指标全部达到标准的前提下,除表 2 中蛋白质及脂肪外,按照表 1 全部项目和表 2 部分项目进行分类。

7.2 组批

凡同品种、同规格、同一产地的扁桃可作为一个检验批次。

7.3 抽样

按 GB/T 5491 中的 2.1、2.2.1.4、2.3.2 和 3.1 的规定执行。

7.4 检验容许度

一个检验批次的扁桃容许不符合等级质量要求的数量(以重量计)见表 4。

表 4 扁桃各等级不符合质量指标要求的容许范围

项 目		容 许 度		
		一级品	二级品	三级品
外观质量	破碎率, % \leq	1	2	3
	含杂率, % \leq	0	2	3
理化指标	缺陷率, % \leq	2	4	9
	蛋白质, % \geq	25	22	15
	脂肪, % \geq	50	45	40
	水分, % \leq	9	12	15
	污染物, % \leq	0.1	0.15	0.2

7.5 判定规则

凡卫生指标中一项不合格者,判为不合格品,并且不复验。

7.6 复验

按本标准检验,理化指标如有一项不合格,应另取一份样品复验,若仍不合格,则判定该批产品不合格;若复验合格,则应再取一份样品作第二次复验,以第二次复验为准。

8 包装、标志、贮藏和运输

8.1 包装

各种规格包装扁桃的材料必须符合卫生要求、无异味、不影响扁桃品质,不可混级包装,净重与标识相符。

8.2 标志

在每一个包装上应标志注明下列项目:

- 产品名称、种类、商标、执行标准编号;
- 生产商或包装商的名称、地址;
- 净含量;
- 规格;
- 包装日期及收获年份;
- 产地。

8.3 贮藏

扁桃应堆放于通风、干燥的场所,堆垛应留有通道,下面要有木板垫底,离地面 10 cm 高。要注意防鼠害。

8.4 运输

运输时运输工具要保持清洁、卫生,注意防雨防潮,不与有毒、有害、有腐蚀性、有异味以及不洁物混合装运。