



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10616—2011

熟制山核桃(仁)

Roasted hickory

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	4
7 检验规则	4
8 标签、标志、包装、运输和贮存	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：杭州姚生记食品有限公司、安徽詹氏食品有限公司、上海三明食品有限公司。

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会、洽洽食品股份有限公司、浙江大好大食品有限公司、安徽真心食品有限公司、浙江华隆食品有限公司、武汉旭东食品有限公司、安徽小刘食品股份有限公司。

本标准主要起草人：周学军、詹权胜、尹文明、宋宗庆、翁洋洋、徐星魏、吴昌连、赵文革、何旭东、朱作朋。

熟制山核桃(仁)

1 范围

本标准规定了熟制山核桃和仁(以下简称产品)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。

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 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

山核桃 hickory

胡桃科山核桃属山核桃树的种子,拉丁文名:*Carya cathayensis* Sarg.。

3.2

碧根果 pecan

薄壳山核桃

长山核桃

胡桃科山核桃属山核桃树的种子,拉丁文名:*Carya illinoensis* (Wangh.) Koch.。

3.3

山核桃仁 hickory kernel

胡桃科山核桃属山核桃树的种子去壳后的籽仁。

3.4

熟制山核桃 roasted hickory

以山核桃为主要原料,添加或不添加辅料,经炒制、烘烤或其他熟制工艺制成的产品。

3.5

熟制山核桃仁 roasted hickory kernel

以山核桃仁为主要原料,添加或不添加辅料,经炒制、烘烤、油炸或其他熟制工艺制成的产品。

3.6

发芽籽 germinated nut

芽或胚根突破种皮的山核桃。

3.7

油籽 oxidized oil-containing nut

仁肉油脂氧化,外壳呈暗褐色,并挥发出异味的山核桃。

3.8

霉变籽 moldy nut

已霉烂变质的山核桃。

3.9

空壳 vacant shell

没有果仁的山核桃。

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

山核桃、山核桃仁应符合 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		
	烘炒类	油炸类、烘炒类	其他类
	山核桃	山核桃仁	山核桃仁
外观	具有该产品应有的色泽,允许带有白色的盐霜,色泽较均匀。发芽籽率 $\leq 2\%$,油籽率 $\leq 3\%$,霉变籽率 $\leq 0.5\%$ 。无空籽	按不同配料应具有各自不同的色泽,色泽均匀。不得有霉变仁、油籽仁	应具有不同品种和加工工艺所形成的外观,色泽较均匀
颗粒和形态	应具有不同原料品种和加工工艺所形成的形态,颗粒较均匀,手剥类允许有破壳和裂纹存在	呈规则或不规则颗粒状,具有该产品应有的形态,裹糖类产品允许有少量的粘连	应具有不同品种和加工工艺所形成的形态,颗粒较均匀
滋味和气味	口感清香、酥脆,香味、滋味与气味纯正,具有该产品应有的滋味及气味,无焦糊味,无哈喇味及其他异味	清香适口,酥脆肥润,香味、滋味与气味纯正,无焦糊味,无哈喇味或其他异味,按不同配料应具有各自特色的风味	除具有该品种应有的香味、滋味外,还应具有不同配料、加工方法各自特色的风味
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	烘炒类	油炸类	其他类
水分/(g/100 g)	≤ 7.0	5.0	20

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》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

6.1.1 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 油籽率

用四分法从抽样样品中称取 500 g 左右的样品,挑选出外壳呈暗褐色、带有出油状的颗粒,称取其油籽颗粒质量,按式(1)计算油籽率指标:

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

式中:

w ——产品的油籽率指标,单位为克每 100 克(g/100 g);

n₁ ——油籽质量,单位为克(g);

n ——500 g 左右样品的质量,单位为克(g)。

6.1.3 发芽籽率

取检验过油籽率指标的样品,将其对半剥开后,挑选出芽或胚根突破种皮的颗粒,称取其发芽籽颗粒质量,按式(2)计算发芽籽率指标:

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

式中:

f ——产品的发芽籽率指标,单位为克每 100 克(g/100 g);

n₂ ——发芽籽质量,单位为克(g);

n ——500 g 左右的样品的质量,单位为克(g)。

6.1.4 霉变籽率

取检验过发芽籽率指标的样品,挑选出已霉烂变质的颗粒,称取其坏籽颗粒重量,按式(3)计算坏籽率指标:

$$v = \frac{n_3}{n} \times 100\% \dots\dots\dots(3)$$

式中:

v ——产品霉变籽率指标,单位为克每 100 克(g/100 g);

n₃ ——霉变籽质量,单位为克(g);

n ——500 g 左右的样品的质量,单位为克(g)。

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。

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。
