



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10556—2009

熟制核桃和仁

Roasted walnut 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	1
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	3

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：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。

本标准参与起草单位：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、浙江大好大食品有限公司、福建百联实业有限公司、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、河北栗源食品有限公司。

本标准主要起草人：尹文明、谭海波、周学军、宋宗庆、徐崇德、陈屠立、徐星魏、孙国升、郭娜、华强、张阿妮、刘天成、高伟、赵文革、袁玉章、翁洋洋。

熟制核桃和仁

1 范围

本标准规定了熟制核桃和仁(以下简称产品)的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、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 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB/T 5009.5 食品中水分测定方法
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 11671 罐头食品卫生标准
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB 16326 散装食品卫生检验规范
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
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 117 号 食品生产加工企业落实质量安全主体责任管理办法

3 术语和定义

GB/T 22165 中确立的以下术语和定义适用于本标准。

3.1

熟制核桃 roasted walnut

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

3.2

熟制核桃仁 roasted walnut kernel

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

4 分类

4.1 产品按加工工艺的不同分为:

- 烘炒类;
- 油炸类;
- 其他类。

4.2 产品按原料不同分为:

- a) 山核桃、山核桃仁；
b) 核桃、核桃仁；
c) 美国山核桃(碧根果)、美国山核桃仁(碧根果仁)。

5 要求

5.1 原料

核桃、核桃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、烘炒类		其他类	
	核桃	山核桃、碧根果	核桃仁	山核桃仁、碧根果仁	核桃仁	山核桃仁、碧根果仁
外观	外壳呈黄白色至棕褐色，核桃仁呈乳白色至黄白色，允许带有白色的盐霜，色泽较均匀	外壳呈褐色至棕褐色，山核桃仁呈紫棕色或暗红色，允许带有白色的盐霜，色泽较均匀	仁肉呈乳白色至黄白色，色泽均匀，按不同配料应带有各自不同的色泽	仁肉呈紫棕色或暗红色，色泽均匀，按不同配料应带有各自不同的色泽	呈乳白色至黄白色，色泽较均匀	呈紫棕色或暗红色，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，薄壳核桃、手剥核桃允许有破壳存在	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，手剥山核桃允许有破壳存在	呈规则或不规则颗粒状，及具有该产品应有的形态，裹糖类产品允许有少量的粘连	呈规则或不规则颗粒状，及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	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	口感酥脆，肥润，香味、滋味与气味纯正，口感酥脆，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	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	口感纯香，酥脆，肥而不膩，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	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	除具有核桃应有的香味、滋味外，还应具有不同配料、加工方法，各自特色的风味	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 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	烘炒类	油炸类	其他类
水分/(g/100 g)	≤	5.0	15

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

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。

6.2 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 5.2~5.7 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:

- 工艺或原材料发生重大改变时;
- 产品投产鉴定前;
- 产品停产 6 个月以上再生产时;
- 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 核 桃 和 仁
SB/T 10556—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 860×1230 1/16 印张 0.75 字数 9 千字
2010年5月第1版 2010年5月第一次印刷

*

书号: 155086 • 2 X0789 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 10556-2009