



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10615—2011

熟 制 腰 果 (仁)

Roasted cashew nuts

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 3

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：江苏阿里山食品有限公司、安徽真心食品有限公司、宁波恒康食品有限公司。

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、山东中粮花生制品进出口有限公司、上海三明食品有限公司、四川徽记食品产业有限公司、兰州正林农垦食品有限公司。

本标准主要起草人：朱永涛、吴昌连、谭海波、翁洋洋、孙美、朱迪刚、陈黎英、毕守英、郭梅。

熟 制 腰 果 (仁)

1 范围

本标准规定了熟制腰果(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 3.2 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第 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

腰果 cashew

漆树科腰果属腰果的种子,拉丁学名:*Anacardium occidentale* L.

3.2

熟制腰果(仁) roasted cashew

以腰果仁为主要原料,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。

3.3

虫蚀粒 injured kernel

腰果表面有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

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

应符合 GB 16326 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
外观	颗粒饱满，无霉变，允许有少量小斑点存在，虫蚀粒≤1%
色泽	具有该产品应有色泽，色泽均匀
口味	产品酥脆(烘炒类和油炸类)，香味纯正，无酸败和走油现象，咸甜适中，按不同配料应具有各自的特色风味，无哈喇味等异味
杂质	正常视力无可见杂质

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) ≤	5.0	5.0	15

5.5 卫生指标

烘炒类应符合 GB 19300 的规定；油炸类应符合 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,数其虫蚀粒数量,按式(1)计算虫蚀粒指标:

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

式中:

- f ——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。

6.2 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头包装时,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。