

ICS 67.080.10  
X 24  
备案号:36226—2012

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10672—2012

---

## 熟制松籽和仁

Roasted pine nut seeds and kernel

2012-03-15 发布

2012-06-01 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 .....	1
6 试验方法 .....	2
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。

本标准主要起草单位：江苏阿里山食品有限公司、宁波恒康食品有限公司、福建百联实业有限公司。

本标准参与起草单位：洽洽食品股份有限公司、浙江大好大食品有限公司、芜湖市傻子瓜子有限公司、武汉旭东食品有限公司、吉林延边盛林原生态红松食品有限公司、沈阳市陈真干果加工厂、中国食品工业协会坚果炒货专业委员会。

本标准主要起草人：朱永涛、谭海波、陈居立、孙美、徐星魏、年强、何旭东、阮立永、陈轸、翁洋洋。

# 熟制松籽和仁

## 1 范围

本标准规定了熟制松籽和仁的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于熟制松籽和仁的产品的生产、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 19300 烘炒食品卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 22165 坚果炒货食品通则

SB/T 10670 坚果炒货食品 术语

SB/T 10671 坚果炒货食品 分类

LY/T 1921 红松松籽

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

SB/T 10670 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 分类

SB/T 10671 中的分类适用于本标准。

## 5 要求

### 5.1 原料

松籽应符合 LY/T 1921 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,其余辅料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

### 5.3 感官

颗粒整齐、饱满,具有该产品应有之色泽和香味,色泽均匀,无异味,正常视力无可见外来杂质。

### 5.4 坏仁粒率

应符合表 1 要求。

表 1 坏仁粒率要求

项 目	要 求				
	烘炒松籽	烘炒松籽仁	油炸松籽	油炸松籽仁	其他
坏仁粒率/%	≤ 2.0	—	2.0	—	—

### 5.5 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	8	—

### 5.6 食品安全指标

产品应符合 GB 19300 的规定。

### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 5.8 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》,称量产品应符合《零售商品称重计量监督管理办法》。

### 5.9 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

在自然光下,用四分法从抽样样品中称取 50 g 样品,将样品置于清洁、干燥的白色平盘中,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 坏仁粒率

用四分法从抽样样品中称取 50 g 样品,将壳剥开后,数其坏仁粒数量,按式(1)计算坏仁粒率指标:

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

式中:

$f$ ——产品的坏仁粒率指标,单位为粒每 100 粒(%);

$n_1$ ——坏仁粒数;

$n$ ——称取 50 g 样品的总粒数。

## 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),分别感官、坏仁率、食品安全指标检验,剩余部分留样。

### 7.4 判定原则

7.4.1 所检项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

7.4.2 所检项目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;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。

---