



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10670—2012

坚果与籽类食品 术语

Roasted nuts and seeds terms

2012-03-15 发布

2013-04-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

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：中国食品工业协会坚果炒货专业委员会、江苏阿里山食品有限公司、浙江大好大食品有限公司。

本标准参与起草单位：洽洽食品股份有限公司、安徽真心食品有限公司、山东中粮花生制品进出口有限公司、武汉旭东食品有限公司、浙江华隆食品有限公司、四川徽记食品产业有限公司。

本标准主要起草人：翁洋洋、朱永涛、余瑞芳、孙美、孙国升、朱迪刚、何旭东、何姣英、毕守英。

坚果与籽类食品 术语

1 范围

本标准规定了坚果与籽类(包括传统称谓炒货)食品原料、加工、检验中常用的术语。
本标准适用于坚果与籽类食品生产、加工及相关行业教学、科研、贸易、管理等领域。

2 主要原料术语

2.1

坚果 nuts

具有坚硬外壳的乔木类植物种子。

注：主要包括核桃、板栗、杏仁、扁桃核、山核桃、开心果、腰果、银杏、香榧、夏威夷果、松籽等。

2.1.1

核桃 walnut

拉丁文名：*Juglans regia*

胡桃科胡桃属核桃的种子。

2.1.1.1

山核桃 hickory nut

小核桃

拉丁文名：*Carya cathayensis* Sarg

胡桃科山核桃属山核桃树的果实。

2.1.1.2

碧根果 pecan

美国山核桃

长山核桃

拉丁文名：*Carya illinoensis* (Wangh.) koch

胡桃科山核桃属薄壳山核桃的种子。

2.1.2

松籽 pine nut

拉丁文名：*Pinus koreaiensis*

松科松属植物松树的种子。

2.1.3

杏核 apricot inshell

拉丁文名：*Ameniaca vulgaris* Lamarck

蔷薇科杏属植物杏的种子。

2.1.4

扁桃核(甜) almond inshell

巴旦木

拉丁文名：*Amygdalus communis* Lamarck

蔷薇科桃属植物扁桃的种子。

2.1.5

腰果 **cashew nut**

拉丁文名: *Anacardium occidentale* L

漆树科腰果树的种子。

2.1.6

榛子 **hazelnut**

拉丁文名: *Corylus heterophylla* fisch.

桦木科榛属榛树的果实。

2.1.7

栗子 **chestnut**

拉丁文名: *Castanea mollissima* Blume.

壳斗科栗属植物板栗、锥栗、毛栗的种子。

2.1.8

开心果 **pistachio**

阿月浑子

拉丁文名: *Pistacia vera* L

漆树科黄连木属阿月浑子树的果实。

2.1.9

澳洲坚果 **macadamia nut**

夏威夷果

拉丁文名为: *Macadamia ternifolia* F. Muell.

山龙眼科澳洲坚果属少澳洲坚果树的种子。

2.1.10

橡籽 **oak**

拉丁文名: *Quercus palustris*

壳斗科栎属植物栎树的果实。

2.1.11

银杏 **ginkgo nut**

白果

拉丁文名: *Ginkgo biloba*

银杏科银杏属植物银杏除去肉质外种皮的种子。

2.1.12

榧子 **torreya grandis**

香榧

拉丁文名: *Torreya grandis*

红豆杉科榧属香榧的种子。

2.1.13

鲍鱼果 **brazil nut**

巴西坚果

拉丁文名: *Bertholletia excelsa* H. B. K.

玉蕊科巴西栗属巴西栗的种子。

2.2

果蔬籽 fruit and vegetable seeds

瓜、果、蔬菜等植物的种子。

注：主要包括瓜籽类(如葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、瓜蒌籽等)、花生、豆类(如蚕豆、豌豆、大豆、芸豆、鹰嘴豆等)、玉米(如甜玉米或适合加工休闲食品的玉米品种)等。

2.2.1

葵花籽 sunflower seed

拉丁文名：*Helianthus annuus*

菊科向日葵属植物向日葵的种子。

2.2.2

西瓜籽 watermelon seed

拉丁文名：*Citrullus lanatus*

葫芦科西瓜属植物西瓜的种子。

2.2.3

南瓜籽 pumpkin seed

拉丁文名：*Cucurbita moschata*

葫芦科南瓜属南瓜的种子。

2.2.4

瓜蒌籽 melon seed

栝楼子

吊瓜子

拉丁文名：*Trichosanthes Kirilowii*.

葫芦科栝楼属植物栝楼的种子。

2.2.5

花生 peanut

落花生

拉丁文名：*Arachis hypogaea*

豆科落花生属花生的种子。

2.2.6

豆类 bean

产生豆荚的可食用的豆科植物种子。

2.2.6.1

蚕豆 broad bean

拉丁文学名：*Vicia faba* Linn

豆科野豌豆属蚕豆的种子。

2.2.6.2

豌豆 pea

拉丁文名：*Pisum sativum* Linn

豆科豌豆属豌豆的种子。

2.2.6.3

大豆 soya

拉丁文名：*Glycine max*

豆科大豆属大豆的种子。

2.2.6.4

芸豆 kidney bean

拉丁文名: *Phaseolus vulgaris*

豆科菜豆属芸豆的种子。

2.2.6.5

赤豆 adzuki bean

红小豆

拉丁文名: *Vigna umbellata*

豆科菜豆属赤豆的种子。

2.2.6.6

鹰嘴豆 chick pea

拉丁文名: *Cicer arietinum* Linn

豆科鹰嘴豆属鹰嘴豆的种子。

2.2.7

玉米 corn

拉丁文名: *Zea mays* L

禾本科玉米属玉米的种子。

2.2.8

坚果与果蔬籽仁 nut and seed kernels

果蔬籽、坚果去壳或外层后的可食部分。

注: 主要包括葵花籽仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、瓜蒌籽仁、花生仁、核桃仁、松籽仁、杏仁、榛子仁、澳洲坚果仁、栗仁、鲍鱼果仁、扁桃仁、开心果仁、橡子仁、麦仁等。

3 加工和生产用术语

3.1

初加工 initial processing

经过清洗、筛选、去皮、凉晒、干燥或低温烘干等,对坚果、果蔬籽进行处理的过程。

3.1.1

筛选 screening

利用筛网孔径的不同,筛分出产品规格的方法,同时去除原料中的灰尘、空壳、半瘪籽、小籽和杂质。

3.1.2

风选 selection in wind

利用风力,将比重不同的原料分开的方法,同时去除虫蚀籽、瘪籽(半瘪籽)、轻杂及原料中石头、玻璃、土块等重杂。

3.1.3

磁选 magnetic separation

利用磁性材料清除原料中的磁性金属杂质的方法。

3.1.4

色选 color selection

根据物料光学特性的差异,利用光电技术将颗粒物料中的异色颗粒自动分拣出来的方法。

3.1.5

分级 classification

按照标准要求,将原料按宽度、长度或色泽不同进行分别区分开来的方法。

3.1.6

人工挑选 artificial selection**手选**

人工将原料或产品中的可见杂质、不合格的原料或产品剔选出来的方法。

3.1.7

水选 selection in water**浮选**

通过水洗或漂,对原料进行分级的方法,同时去除部分杂质。

3.2

煮制 boiling**水煮**

将生干坚果或籽类添加适量的水,添加或不添加辅料,加热至微沸后熬制至熟的过程,在加热过程中同时搅拌,确保产品入味均匀。

3.3

腌制 salting

以食盐为主要腌渍成分,或添加适量香辛料、食品添加剂等辅助调味料,对原料进行入味的加工过程。

3.4

炒制 stir-frying

原料和导热介质如食盐等混和在炒锅内,边加热边翻动的加工过程。

3.5

干燥 drying

利用热量或干湿空气交换的方式,对原料或经煮制后半成品降低水分的过程。

3.6

烘烤 baking

将原料或经煮制后半成品加热烘干至水分在20%以下的物料,通过烤制生产线或设备进行烤制,通过烤制使产品产生酥脆口感及宜人香味。

3.7

油炸 deep-frying

将物料置于一定温度的油脂中进行加工的过程。

3.8

膨化 puffing

坚果或籽类原料受热或压差变化后使体积膨胀或结构疏松的过程。

3.9

裹衣 wrap clothing

以坚果或籽类的籽仁为芯料,在其外层涂上一层糖液或粉料或淀粉混合膜(添加或不添加食品添加剂),使其包裹的过程。

3.10

真空煮制 vacuum boiling

通过真空负压原理,使坚果或籽类物料气孔张开,在煮制时达到快速均匀入味的过程。

3.11

真空油炸 vacuum frying

通过真空负压原理,将坚果或籽类物料进行低温油炸,增加产品的酥脆度,可以减轻甚至避免氧化作用所带来的危害。

3.12

微波干燥 microwave drying

利用微波技术,使物料快速均匀干燥的过程。

3.13

抛光 polishing

在抛光容器内,由被加工料自身相互之间滚动摩擦,或添加抛光剂进行滚动加工,使制成品外表光洁的加工方式。

3.14

开口 opening

用物理(含手工)和(或)化学的工艺,对难以脱壳或入味的坚果或籽类食品的外壳张开的过程。

注:如开口西瓜子、开口杏仁、开口扁桃仁、开口松子、手剥山核桃等。

4 产品术语

4.1

坚果与籽类食品 roasted nuts and seeds

以果蔬籽、坚果等为主要原料,添加或不添加辅料,经干制、烘炒、油炸或其他加工工艺制成的生干和熟制食品。

4.2

生干坚果与籽类 natural nuts and seeds

经干燥等初加工,而未进行熟制工艺加工的坚果、果蔬籽或其籽仁。

4.3

熟制坚果与籽类 roasted nuts and seeds

炒货

以果蔬籽、坚果或其籽仁为主要原料,添加或不添加辅料,经烘炒、油炸、或其他等熟制加工工艺制成的食品。

4.4

原味 original

不添加调味料和辅料制成的产品。

4.5

调味 flavor

将原料在熟制过程中,添加多种调味料或香辛料,使其相互影响,经过一系列复杂的理化变化,形成各种不同风味的产品。

5 检验用术语

5.1

霉变粒 mould kernel

籽仁出现异常色泽,且表面有霉斑或有异味或苦味的颗粒。

5.2

虫蚀粒 injured kernel

颗粒有虫眼且伤及籽仁的颗粒。

5.3

芽黄粒 yellow bud kernel

籽仁或果仁表面呈现浅黄色的颗粒。

5.4

坏仁粒 spoiled kernel

籽仁呈现黑色、褐色或带有苦味的颗粒。
