

团 体 标 准

T/SZS XXXX—20XX

圳品 榛坚果及果仁

Zhenpin—Inshell hazelnuts and kernels

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

圳品 榛坚果及果仁

1 范围

本文件规定了圳品 榛坚果及果仁的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识以及包装、运输和贮存。

本文件适用于以榛（*Corylus* spp.）的果实加工得到的生干坚果与果仁。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 46171 榛坚果及果仁
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
T/SZS 1090 供深食品 坚果与籽类食品质量安全基础要求

3 术语和定义

GB/T 46171界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生干坚果 dried raw nuts

充分成熟，去除果苞，经过干燥、未经烤制或炒制等熟制加工的榛子坚果。

3.2

霉变 moldy and rotten

榛坚果或果仁上有肉眼可见的霉斑点，或存在感官可辨的异味或滋味。

3.3

瘪仁 shriveled and shrunken kernel

受气候条件、授粉受精、栽培因素或采收时间影响，表面明显皱缩或未充分发育的果仁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。加工所用原料应选用充分成熟、经干燥处理的榛属（*Corylus* spp.）生干坚果；不得使用霉变、虫蛀、酸败、有异味的果实。

4.2 感官要求

榛坚果及果仁的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		来源
榛坚果			
外观	壳面洁净, 外壳完整, 无肉眼可见的活体昆虫或动物残骸		GB/T 46171
色泽	呈现该品种或类型成熟时应有的色泽		
风味	香味、滋味与气味纯正, 无酸败味、苦涩味等异味		
霉变粒/%	≤ 2.0		GB 19300
果径d/mm	平欧杂种榛	> 18.0	GB/T 46171
	平榛	> 13.0	
出仁率/%	平欧杂种榛	≥ 35	
	平榛	≥ 29	
空壳果率/%	平欧杂种榛	≤ 5.0	
	平榛	≤ 7.0	
缺陷坚果率/%	≤ 5.0		
杂质含量/%	≤ 1.0		
总缺陷率b/%	≤ 12.0		
异形果率/%	≤ 10.0		
果仁			
外观	无肉眼可见的活体昆虫和动物残骸		GB/T 46171
色泽	无异常色泽或杂色		
风味	香味、滋味与气味纯正, 无酸败味、苦涩味等异味		
霉变粒/%	≤ 0.5		GB 19300
果仁径d/mm	平欧杂种榛	>13.0	GB/T 46171
	平榛	>9.0	
缺陷果仁率	≤ 4.0		
瘪仁率	≤ 4.0		
不合格果仁率	≤ 8.0		
杂质含量	≤ 0.25		
总缺陷率	≤ 12.0		
双半仁率	≤ 5.0		

4.3 理化要求

榛坚果及果仁的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目		要求	来源	
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）		≤ 0.08	GB 19300	
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）		≤ 3.0		
水分/%	榛坚果	≥ 10.0	GB/T 46171	
	果仁	< 7.0		

4.4 安全要求

榛坚果及果仁的安全要求应符合T/SZS 1090的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

- 6.1.1 同一产地、同一品种、同一等级、同一批采收的榛坚果及果仁作为一个检验批次。
- 6.1.2 一批产品的包装单位不超过 50 件时，抽取的包装单位不少于 5 个。多于 50 件时，每增加 20 件增抽一个单位，应随机抽取。从包装单位抽取榛坚果及果仁样品时，应从不同部位取，每个包装单位取 500 g 以上，作为初样。将所取的榛坚果及果仁初样充分混匀，从中随机分取 2.5 kg 作为平均样品。将平均样品平铺一层呈正方形，按对角线法分成四等份，从每份中随机取 250 g，共计 1000 g 榛坚果及果仁作为检测样品。

6.2 出厂检验

产品出厂须工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。出厂检验项目包括感官要求、理化要求、安全要求。

6.3 判定规则

产品检验项目全部符合本标准，判定为合格品。如有一项或一项以上不符合本标准，须加倍抽样复验不合格项目；复验后仍不符合本标准时，判定该产品为不合格品。微生物项目不合格时不得进行复验，直接判该批产品不合格。验货中如有争议，可进行重新抽样检验，以重检的结果为准。

7 标签和标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

小包装执行 GB 7718 中的规定。大包装用专用纸箱或木箱包装，包装物应坚固耐用、清洁卫生、干燥、无异味。通常，每箱榛坚果及果仁净重 10 kg。装箱应避免潮湿，箱底和箱壁均应衬垫硫酸纸等防潮材料。每一包装袋只能装同一品种、同一等级的榛坚果及果仁，不得混淆。装箱后应封严捆牢，并在包装箱规定位置贴上标签，标明品名、规格、等级、净重、产地、包装日期、保质期、封装人员姓名或代号等。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，注意防潮。运输工具应清洁卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，有条件的宜进行低温贮藏。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，榛坚果及果仁入库后要在库房中加强防霉、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。

参 考 文 献

- [1] 2025年食物掺杂（金属杂质含量）（修订）规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
- [2] 食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
- [3] 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）
- [4] 食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第2/2023号行政法规）
- [5] 国际食品法典委员会食品农药残留在线数据库