

团 体 标 准

T/SZS XXXX—2021

供深食品 核桃

Shenzhen quality food—Walnut

(征求意见稿)

2021 – XX – XX 发布

2021 – 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。

本文件由深圳市标准技术研究院提出

本文件由深圳市深圳标准促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次制定。

供深食品团体标准公开征求意见

供深食品 核桃

1 范围

本文件规定了供深食品 核桃的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装和标志、运输与保管。

本文件适用于核桃。

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/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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

核桃感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	特级	一级	二级	来源	检测方法
基本要求	坚果充分成熟，壳面洁净，缝合线紧密，无露仁、虫蛀、出油、霉变、异味、无杂质等，未经有害物质漂白处理			LY/T 3004.8	LY/T 3004.8
果形	形状一致； 横径变幅 $\leq \pm 1$ mm，单果重变幅 $\leq \pm 1.2$ g	形状基本一致； 横径变幅 ± 1 mm ~ 2 mm，单果重变幅 1.2 g ~ 2.4 g	形状基本一致； 横径变幅 $\geq \pm 2$ mm，单果重变幅 $\geq \pm 2.4$ g		
核壳	具有良种正常颜色；缝合线紧密	具有良种正常颜色；缝合线较紧密	具有良种较正常颜色；缝合线基本紧密		
核仁	饱满，皮色黄白或具良种特有颜色、涩味淡	较饱满，皮色黄白或具良种特有颜色、涩味淡	较饱满，皮色黄白、浅琥珀色或具良种特有颜色，稍涩		

4.2 物理指标

核桃物理指标要求应符合表2要求。

表2 物理指标

项目	特级	I 级	II 级	来源	检测方法
良种纯度/%	≥ 90.0	≥ 80.0	≥ 75.0	LY/T 3004.8	LY/T 3004.8
平均横径/mm	≥ 30.0	≥ 28.0	≥ 26.0		
平均果重/g	≥ 12.0	≥ 10.0	≥ 9.0		
破损果率/%	≤ 3.0	≤ 4.0	≤ 5.0		
取仁难易度	易取整仁	易取整仁	易取半仁		
出仁率/%	≥ 50.0	≥ 48.0	≥ 43.0		
半瘪果率/%	≤ 2.0	≤ 3.0	≤ 4.0		
出油果率/%	0	≤ 0.1	≤ 0.2		
黑斑果率/%	0	≤ 0.1	≤ 0.2		
虫果率/%	0	≤ 0.5	≤ 1.0		
霉变果率/%	≤ 2.0				
含水率/%	≤ 7.0			GB 5009.3	

4.3 理化指标

核桃理化指标要求应符合表3要求。

表 3 理化指标

项目	要求	来源	检测方法
酸价（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 2.0	LY/T 3004.8	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（mmol/kg）	≤ 2.5		GB 5009.227

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

核桃的污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	参考来源
铅（Lead）	0.2	GB 2762

4.4.2 真菌毒素限量

核桃的真菌毒素限量应符合表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源
黄曲霉毒素 B1（Aflatoxin B1）	5	GB 2761

4.4.3 农药残留限量

核桃的农药残留限量应符合GB 2763的规定，同时符合表6的要求。

表 6 农药残留限量

物质名称	限量值 mg/kg	参考来源
氨磺乐灵（Oryzalin）	0.05	香港规例第 132CM 章
保棉磷（Azinphos methyl）	0.3	香港规例第 132CM 章
吡丙醚（Pyriproxyfen）	0.02	香港规例第 132CM 章
草甘膦（Glyphosate）	1	香港规例第 132CM 章
吡螨灵（Pyridaben）	0.05	香港规例第 132CM 章
敌草胺（Napropamide）	0.1	香港规例第 132CM 章
敌草隆（Diuron）	0.05	香港规例第 132CM 章
多果定（Dodine）	0.3	香港规例第 132CM 章
砒啶磺隆（Rimsulfuron）	0.01	香港规例第 132CM 章
氟草敏（Norflurazon）	0.1	香港规例第 132CM 章
氟乐灵（Trifluralin）	0.05	香港规例第 132CM 章
氟氯氰菊酯（Cyfluthrin）	0.01	香港规例第 132CM 章

物质名称	限量值 mg/kg	参考来源
环氧丙烷 (Propylene oxide)	300	香港规例第 132CM 章
甲氨基阿维菌素 (Emamectin)	0.02	香港规例第 132CM 章
甲基对硫磷 (Parathion methyl)	0.1	香港规例第 132CM 章
甲萘威 (Carbaryl)	1	香港规例第 132CM 章
甲氰菊酯 (Fenpropathrin)	0.1	香港规例第 132CM 章
氯吡嘧磺隆(甲酯) (Halosulfuron methyl)	0.05	香港规例第 132CM 章
氯菊酯 (Permethrin)	0.05	香港规例第 132CM 章
马拉硫磷 (Malathion)	8	香港规例第 132CM 章
氰戊菊酯 (Fenvalerate)	0.2	香港规例第 132CM 章
炔螨特 (Propargite)	0.3	香港规例第 132CM 章
三氯杀螨醇 (Dicofol)	0.01	香港规例第 132CM 章
五氟磺草胺 (Penoxsulam)	0.01	香港规例第 132CM 章
西玛津 (Simazine)	0.2	香港规例第 132CM 章
叶菌唑 (Metconazole)	0.04	香港规例第 132CM 章
乙氧氟草醚 (Oxyfluorfen)	0.05	香港规例第 132CM 章
异恶酰草胺 (Isoxaben)	0.02	香港规例第 132CM 章
增效醚 (Piperonyl butoxide)	8	香港规例第 132CM 章
啞草酮 (Carfentrazone ethyl)	0.1	香港规例第 132CM 章
注 1: “香港规例第 132CM 章”指中国香港《食物内除害剂残余规例》(第 132 章, 附属法例 CM)。		

4.4.4 微生物限量

核桃的微生物限量应符合表7的规定。

表 7 微生物限量

物质名称	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25 g或/25 mL表示)				来源	备注
	n	c	m	M		
大肠菌群 (Coliforms)	5	2	10	10 ²	GB 19300	
霉菌 (Mildew)	≤ 25				GB 19300	适用于烘炒工艺加工的熟制核桃
* 样品的采集及处理按照GB 4789.1执行						

4.4.5 食品添加剂使用量

核桃的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标, 除已列出的检测方法外, 还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及国际标准。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验包括水分、感官要求、质量指标、产品分级等。

6.2 型式检验

型式检验的项目为本文件技术要求的全部内容，正常情况下每年检验1次。

6.3 检验组批和抽样

同一产地，同一良种，相同质量等级的为一个检验批，从每批产品不同部位随机抽取2 kg，分别做检验和留样。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中有不符合本文件规定时，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文件规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本要求，则判该批产品为不合格品。

6.4.3 若微生物指标不合格则直接判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装和储存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718 等国家标准和有关规定的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合 GB/T 8946、GB/T 6543 和有关规定的要求。

7.3 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。

7.4 储存

产品储运应符合 GB/T 29372，储存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混储，产品应堆放在垫板上，且离地>10 cm、离墙>20 cm，中间留有通道。在温室>15℃、储存期限>1个月，适宜0℃~5℃冷藏。

参 考 文 献

- [1] 香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）

供深食品团体标准公开征求意见